THE LIBRARY OF CONGRESS
1800

Class SB323
Book V4

Présenté respectueusement
au Patent Office
Vilmorin Andrieux

DESCRIPTION

DES

PLANTES POTAGÈRES.

LIBRARY
Agricultural
DEPARTMENT

PARIS. — IMPRIMERIE FÉLIX MALTESTE ET Cie,
rue des Deux-Portes-Saint-Sauveur, 22.

DESCRIPTION

DES

PLANTES POTAGÈRES,

PAR

VILMORIN-ANDRIEUX ET Cie,

MARCHANDS GRAINIERS, QUAI DE LA MÉGISSERIE, 30,

A PARIS.

CHEZ VILMORIN-ANDRIEUX ET Cie,

30, quai de la Mégisserie,

ET A LA LIBRAIRIE AGRICOLE, RUE JACOB, 26.

1856

SB323
.V4

By transfer from
Pat. Office Lib.
April 1914.

K. P. May 25'15

INTRODUCTION.

Un grand nombre de plantes potagères sont peu connues ou sont, pour ainsi dire, cantonnées dans des localités restreintes ; d'autres sont reléguées, malgré leur utilité et leur mérite, dans quelques jardins d'amateurs. — Les auteurs qui ont écrit sur le jardinage ayant eu principalement en vue de faire connaître les procédés de culture, se sont peu attachés aux descriptions méthodiques des variétés (1); le nombre de celles-ci s'est, d'ailleurs, beaucoup accru depuis plusieurs années. — Les catalogues qui sont distribués par le commerce ne comportent que de sèches nomenclatures qui ne peuvent guider suffisamment, pour le choix des variétés, les personnes qui n'en n'ont pas fait une étude spéciale ; pour les étrangers, ces listes sont plus insuffisantes encore. — Si à ces considérations nous ajoutons celles qui ressortent de l'utilité que doivent présenter des descriptions qui puissent aider les cultivateurs dans le choix et l'appréciation des espèces, fournir au commerce un ensemble de renseignements qui ne se rencontre pas ailleurs, et quelquefois, aussi, permettre de reconnaître des erreurs, nous avons la confiance d'avoir rempli, par cette publication, une lacune dont nous avons, nous-mêmes, senti le vide.

(1) Il faut excepter l'auteur du *Nouveau La Quintynie*, et surtout l'abbé Rozier qui a apporté un très grand soin et beaucoup de méthode dans ses descriptions ; Derombles, Féburier dans le *Cours complet d'Agriculture*, de Déterville, et d'autres ont décrit les variétés potagères qui leur étaient connues ; l'*Almanach du Bon Jardinier* n'en omet qu'un petit nombre, mais ces descriptions sont souvent incomplètes, peu caractéristiques, et s'appliquent en partie à des variétés qui ne sont plus cultivées.

La série des *Plantes potagères* que nous avons décrites compose notre collection commerciale et représente à peu près toutes les espèces et variétés le plus généralement connues et usitées en France.

En les décrivant, nous nous sommes appliqués à suivre pour chaque genre une méthode qui permette de saisir promptement les caractères distinctifs des espèces, et nous avons tâché de rendre plus sensibles par des chiffres les différences qui distinguent leurs parties essentielles ; mais il est bien important de ne pas perdre de vue que les dimensions ou les poids, le nombre de ramifications ou de grains contenus dans les fruits, etc., que nous avons mentionnés, ne sont que relatifs, ne présentant que le résultat d'études comparatives faites dans des circonstances et dans un terrain donnés, et ne sont rien moins qu'absolus.

Pour la partie botanique de nos descriptions, nous nous sommes aidés des auteurs les plus estimés, en négligeant tous les caractères qui ne nous ont pas paru essentiels, et en ne nous servant des termes scientifiques qu'autant qu'il nous a été impossible de les éviter : on en trouvera d'ailleurs la signification dans tous les vocabulaires de botanique, notamment dans celui que contient l'*Almanach du Bon Jardinier*.

Sous le titre d'*Espèces diverses*, nous avons classé à la suite de chaque série les variétés qui ne font pas partie de notre collection de fonds et que nous n'avons pas cru devoir adopter, soit parce qu'elles ne présentaient qu'une différence peu tranchée avec les espèces de notre collection, ou que leur mérite nous ait paru insuffisant pour les y introduire ; pour cette catégorie nombreuse de variétés, nous avons transcrit les vérifications, ordinairement très succinctes, écrites sur le terrain pour notre usage particulier, et leur rédaction se ressent de la rapidité avec laquelle elles ont été faites, mais quelque restreints et incomplets que soient ces renseignements, nous les considérons comme un complément fort utile de notre travail ; les dates que nous avons mentionnées indiquent à quelle époque l'espèce a été introduite dans nos cultures.

Aux descriptions des espèces et des variétés potagères, nous avons ajouté toute la

synonymie française et étrangère que nous avons rencontrée dans les meilleures ouvrages français et étrangers et celle que nous avons pu réunir dans les études et dans les recherches constantes auxquelles nous nous livrons ou que nous avons recueillies par nos relations; nous comprendrons dans les éditions ultérieures tout ce que nous pourrons ajouter à cette partie importante de notre travail, et, dans ce but nous faisons un appel au concours bienveillant de nos correspondants, offrant même aux horticulteurs français et étrangers qui voudront faire des études comparatives, à ce point de vue, des collections de nos plantes potagères ou des différentes sections qui les intéresseront plus particulièrement.

Une table générale comprenant, sous la forme d'un dictionnaire synonymique, tous les noms français et étrangers termine ce volume et doit faciliter les recherches.

Au travail descriptif nous avons ajouté des renseignemeuts sur l'emploi des plantes, sur la durée germinative des graines, sur leur volume comparatif et sur leur poids; enfin, par un renvoi à la page de l'*Almanach du Bon Jardinier* dont nous rédigeons l'article *Potager*, cette publication se trouve complétée de tous les renseignements nécessaires sur les procédés de culture les plus usités.

Quoique l'*Album des plantes potagères* dont nous publions chaque année une feuille, n'ait point été entrepris dans des vues scientifiques, il peut cependant servir, jusqu'à un certain point, de complément et d'illustration aux descriptions que nous publions; nous nous proposons, si les circonstances le permettent, de faire paraître en figures coloriées, de grandeur naturelle, la série complète des plantes cultivées, d'après les dessins originaux dont nous possédons une collection importante.

Paris le 20 Août 1856.

DESCRIPTION

DES

PLANTES POTAGÈRES.

AIL

ORDINAIRE.

Syn. — Thériaque des Paysans.

Noms étr. — **Angl.** Garlic common. — **All.** Knoblauch. — **Esp.** Ajo vulgar. — **Port.** Alho. — **Ital.** Aglio.

Allium sativum. Fam. des *Liliacées.*

Indigène. Vivace. Racine bulbeuse se composant d'une dizaine de cayeux, réunis par une pellicule mince et blanchâtre; feuilles planes; tige haute de $0^m,40$ à $0^m,60$, cylindrique, terminée par une ombelle de fleurs blanc-rosé, entremêlées de bulbilles; les graines, qui sont noires et arrondies, sont rarement employées pour la reproduction, parce qu'on leur préfère les cayeux.

A Aubervilliers, près Saint-Denis, on plante 15 hectolitres par hectare; on évalue le produit à 180 hectolitres par hectare. Un décalitre contient environ 85 bulbes ou gousses.

Usage. On emploie la racine (tête ou gousse) dont l'odeur particulière et la saveur forte sont bien connues.

Culture. V. *Almanach du bon Jardinier.* 1854, p. 399.

AIL

RÔSE HATIF.

Syn. — . . . .

Noms étr. — . . .

Variété de l'Ail ordinaire, qui s'en distingue par la couleur rosée de la pellicule qui enveloppe les cayeux, et, en outre, par sa précocité qui permet de le consommer quinze jours avant l'Ail ordinaire. On assure qu'il a l'inconvénient de faire tourner les sauces et que les cuisiniers expérimentés se gardent de l'employer.

On le plante plus généralement à l'automne.

AIL

ROCAMBOLE.

Syn. — AIL ROUGE. — AIL D'ESPAGNE. — ROCAMBOLE. — ÉCHALOTTE D'ESPAGNE.

Noms étr. — **Angl.** Rocambol. — **All.** Roccambollen. — **Port.** Alho de Hespanha. — **Ital.** Aglio d'India.

Allium scorodoprasum.

Indigène. Vivace. La bulbe ou gousse, semblable à celle de l'Ail ordinaire, a la même saveur ; la tige, haute de 0m, 50 à 0m, 80, roulée en spirale vers son extrémité, supporte un groupe de bulbilles ou rocamboles, entremêlées de fleurs ; les feuilles sont larges, crénelées et rudes sur les bords d'après quelques auteurs, mais nous n'avons pu découvrir ce caractère sur les plantes que nous cultivons : on peut se servir des bulbilles pour la reproduction, mais ce moyen est plus lent que l'emploi des cayeux.

AIL

D'ORIENT.

Syn. — AIL A CHEVAL ? — POURRAT. — POURRIOLE.

Noms étr. — **Angl.** Garlic great héaded. — **Ital.** Porrandello.

Allium ampeloprasum.

Indigène. Vivace. Cette espèce produit une très grosse bulbe qui se divise en

cayeux, comme l'Ail ordinaire; elle en a l'odeur et le goût, mais à un moindre degré. La plante pousse des feuilles et une tige assez semblables à celles du Poireau; les fleurs qui sont roses sont également disposées en une très grosse ombelle arrondie; les graines nouent quelquefois et pourraient servir à la reproduction de la plante; mais comme ce moyen est lent; on préfère l'emploi des cayeux.

ALKÉKENGE

JAUNE DOUCE.

Syn. — COQUERET COMESTIBLE.

Noms étr. — **Angl.** Winter-Cherry. — **All.** Capische Stachelbeere. — **Esp.** Alkekenje. — **Ital.** Erba rara. Frutti d'ananas. — **Port.** Alkekengi.

Physalis pubescens. Fam. des *Solanées.*

De l'Amérique méridionale. Annuelle. Tiges anguleuses, de 0m, 70 à 1m, très rameuses, pubescentes; feuilles pétiolées, ovales, molles, velues, visqueuses, deltoïdes; fleurs pédicellées; solitaires, petites, jaunâtres, marquées de taches d'un pourpre foncé; calice fructifère, très ample, vésiculeux, renfermant un fruit juteux, jaune orange, de la grosseur d'une cerise. Graine jaune, petite, lenticulaire: sa durée germinative est de 3 années. Dix grammes contiennent environ 9,000 graines. Le litre pèse 275 grammes.

Usage. Dans les pays méridionaux on recherche le fruit à cause de sa saveur légèrement acide.

Culture. Almanach du Bon Jardinier, 1854, p. 456.

On cultive aussi pour leurs fruits les *Physalis Barbadensis* et *Peruviana.*

AMARANTE

DE CHINE.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Amarantus species? Fam. des *Amarantacées.*

De la Chine. Annuelle. Tige de 1 mètre, rameuse, rouge légèrement pubescente; feuilles lancéolées, longuement pétiolées, vertes, lavées de rouge à la face supé-

rieure, à nervure rouge à la face inférieure, à pétiole rouge. Fleurs petites, verdâtres, réunies en épis axillaires. Graine très petite, noire, luisante ; sa durée germinative est de 5 années. Dix grammes contiennent environ 7,780 graines.

Usage. On emploie les feuilles cuites, accommodées comme les Épinards dont elles ont le goût : cette plante fournit abondamment pendant tout l'été.

Culture. V. *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 400.

AMARANTE

MIRZA.

Syn — ....

Noms étr. —.....

Cette plante, originaire des Indes orientales, est très voisine de l'Amarante de Chine ; cependant, elle paraît être plus précoce et ses graines mûrissent plus habituellement sous notre climat ; son emploi et sa culture sont les mêmes.

AMARANTE

HANTSI SHANGAI.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Cette espèce a été rapportée de la Chine par Fortune, et répandue par les soins de la Société horticulturale de Londres; elle diffère peu des deux précédentes.

ANANAS (1).

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** Pine apple. — **All.** Bromelie. — **Esp.** Ananas Pina de Indias. — **Port.** Ananaz. — **Ital.** Ananas. Ananasso.

Bromelia ananas. Fam. des *Bromeliacées.*

De l'Amérique méridionale. Feuilles radicales, raides, longues de 0m, 80 à 1 mètre, creusées en gouttières, épineuses sur les bords ou lisses, très piquantes, couvertes d'une pruine glauque ; tige simple, de 0m, 40 à 0m 50, terminée par un

(1) Bien que la culture de l'Ananas exige des soins tout spéciaux, nous croyons ne pas devoir l'exclure du nombre des plantes potagères, d'autant que par une culture simplifiée, à l'aide de châssis et de couches de feuilles ou de fumier, on peut obtenir des résultats satisfaisants.

épi de fleurs bleues que surmonte un faisceau de petites feuilles appelées *couronne*. Aux fleurs succède un fruit composé des ovaires soudés qui composent une masse charnue, généralement ovoïde, colorée de jaune, de violet ou de rouge, dont le poids atteint de 500 gr. à 5 kilog., suivant les variétés ; la chair du fruit est ferme, ordinairement très parfumée, d'une saveur légèrement acidulée, rappelant celle de la fraise, de la pomme et d'autres fruits.

On multiplie ordinairement l'Ananas au moyen des *œilletons* ou de la couronne ; mais, lorsqu'on cherche à gagner des variétés nouvelles, on sème les graines qu'on obtient en laissant le fruit acquérir une maturité complète.

Nous citons, d'après le catalogue de M. Gontier, les variétés d'Ananas les meilleures et les plus faciles à cultiver : les chiffres indiquent le degré relatif de précocité.

Culture. V. *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 400.

3 — *De la Martinique*, ou *commun*.
3 — *De la Martinique*, *Comte de Paris*, très bon, fruit ressemblant à l'ananas de la Martinique, mais venant beaucoup plus gros et d'une culture plus facile, en raison de ce qu'il produit beaucoup moins d'œilletons.
1 — *De la Providence*, très gros fruit rond.
6 — *De Cayenne*, *à feuilles lisses*, ou *Maïpouri*, l'un des meilleurs de ce pays, gros fruit pyramidal.
5 — *De Cayenne*, *à feuilles épineuses*.
5 — *De Cayenne*, *Charlotte Rothschild*, épineux.
4 — *De la Jamaïque*, *noir*.
4 — *De la Jamaïque*, *violet*, plante remarquable par la couleur de ses feuilles et de son fruit, qui atteint souvent 0m, 30 de hauteur.
4 — *De Java*, *à feuilles rayées*.
4 — *De Saint-Domingue*, *pain de sucre*.
4 — *D'antigoa*, *noir*, gros fruit rond.
5 — *D'antigoa*, *vert*, gros fruit de première qualité.
4 — *D'antigoa*, *blanc*, gros fruit rond.
4 — *De la Havane*, *doux à feuilles lisses*.
4 — *De la Havane*, *en pain de sucre*, très gros fruit.
2 — *Du mont Serrat*, l'un des plus gros fruits.
4 — *d'Otaïti*, gros fruit rond.
4 — *De la Guadeloupe*, connu dans le pays sous le nom de *Gros-Cœur*, gros fruit à chair jaune.
4 — *Duchesse d'Orléans*, fruit conique.

2 — *Enville*, fruit conique très gros.
4 — *Enville Pelvillain*, gros fruit pyramidal.
4 — *Enville Gontier*, gros fruit cylindrique
4 — *Hémisphérique*, gros fruit.
4 — *Pain de sucre, brun.*
4 — *Pain de sucre, couleur bronze.*
4 — *Poli blanc Pommerel*, gros fruit cylindrique.
4 — *Reine Barbade*, gros fruit mi-sphérique.
4 — *Reine Pomaré*, belle plante qui ressemble par son port à l'Enville; gros fruit de la forme et de la saveur du Commun.
4 — *La Reine des Français*, plantes à feuilles lisses et à gros fruit.
4 — *Princesse de Russie.*

ANGÉLIQUE

OFFICINALE.

Syn. — ARCHANGÉLIQUE.

Noms étr. — **Angl.** Angelica. — **All.** Engelwurz. **Esp.** Angelica. **Port.** Angelica. — **Ital.** Angelica.

Angelica archangelica. — Fam. des *Ombellifères.*.

Des Alpes. Bisannuelle ou plutôt vivace. Tiges herbacées, fistuleuses, hautes d'environ 1m,30; feuilles radicales, très grandes, amplexicaules, rouge violet à la base, à pétiole long, de 0m 30 à 1m, terminé par trois divisions principales dentées, qui se subdivisent elles-mêmes par trois; fleurs petites, nombreuses, jaune pâle, en ombelles, formant par leur réunion une tête arrondie. Graîne jaunâtre, oblongue, aplatie d'un côté, convexe de l'autre, marquée de trois côtes saillantes, membraneuse sur les bords; elle perd promptement ses facultés germinatives, et doit être semée, pour le mieux, immédiatement après la récolte. — Dix grammes contiennent environ 1,900 graines. Le litre pèse 140 grammes.

Usage. — On mange la tige et les côtes des feuilles confites au sucre; quelques peuples du Nord, au rapport de Bosc, les mangent aussi comme légume, crues ou cuites, avec la viande ou le poisson; la racine, qui est fusiforme est employée en médecine, les graines entrent dans la composition de quelques liqueurs.

Culture. — *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 406.

ANIS.

Syn. — ANIS VERT.

Noms étr. — **Angl.** Anise. — **All.** Anis. **Esp.** Anis. — **Port.** Anis. — **Ital.** — Anacio.

Pimpinella anisum. — Fam. des *Ombelliféres.*

D'Orient. Bisannuelle. Tige de 1 mètre environ, garnie de feuilles caulinaires pinnées à lobes cunéiformes incisés, les radicales simples, cordiformes, dentées. Les fleurs blanches, petites, en ombelles. Graine pubescente ovoïde, de couleur gris-verdâtre, plate d'un côté, convexe de l'autre, marquée de cinq côtes : sa durée germinative est de 3 années. Dix grammes contiennent en moyenne 2,950 graines. Le litre pèse 320 grammes.

Usage. — On emploie les graines en médecine, ou pour la composition des liqueurs et des dragées, et même en Italie on les fait entrer dans la fabrication du pain.

ANSÉRINE

BON HENRI.

Syn. — ÉPINARD SAUVAGE. — BON HENRY. — PATTE D'OIE TRIANGULAIRE. — SABRON. — SERRON.

Noms étr. — **Angl.** Goosefoot. Good Henry. — **All.** Gemeiner Gansefuss. — **Esp.**..... — **Port.**..... — **Ital.** Bono Enrico.

Chenopodium bonus Henricus — Fam. des *Chénopodées.*

Indigène. Vivace. Tige de 80 centimètres, légèrement cannelée, glabre; feuilles alternes longuement pétiolées, sagittées, ondulées, glabres, d'un vert foncé, pruineuses à la surface inférieure; fleurs petites nombreuses, verdâtres, en grappe resserrée, compacte. Graine noire, réniforme. Sa durée germinative est de ..... années. 10 grammes contiennent 4,000 graines.

Usage. — On mange les feuilles en guise d'épinards.

ANSÉRINE

QUINOA BLANC.

Syn. — QUINOA BLANC.

Noms étr. — **Angl.** White quinoa.

Chenopodium quinoa. — Fam. des *Chénopodées.*

Du Pérou. Annuelle, Tiges de 1^{m}, 80; feuilles sagittées, découpées en lobes

très peu profonds, glabres, glauques, pruineuses, d'une contexture mince ; fleurs petites, verdâtres, disposées en corymbes compactes. Graine discoïde, d'un jaune blond. Sa durée germinative est de 4 années. Dix grammes contiennent 4,000 graines. Le litre pèse 690 grammes.

Usage. — On mange les feuilles en guise d'épinards ; au Pérou, on consomme les graines en potages, en gâteaux, et même elles servent à fabriquer une sorte de bière.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 533.

APIOS

TUBÉREUX.

Syn. — GLYCINE TUBÉREUSE.

Noms étr. — **Angl.** Glycine tuberous. — **Ital.** Ghianda della terra.

Apios tuberosa. — Fam. des *Légumineuses.*

De l'Amérique septentrionale. Vivace Racines traçantes garnies de renflements tubéreux, de la grosseur d'un œuf de poule ; tiges velues, volubiles s'élevant à plusieurs mètres ; feuilles ailées à six folioles avec impaire, pubescentes ; fleurs portées par des pédoncules axillaires en grappes serrées, de plusieurs nuances de pourpre. La graine ne mûrit pas sous notre climat.

Usage. — Les racines, dont les renflements peuvent atteindre la grosseur du poing, sont féculentes et d'un goût agréable lorsqu'elles sont cuites à l'eau comme les pommes de terre ; on a proposé cette plante comme succédanée de la pomme de terre, elle a l'inconvénient d'être très traçante, d'exiger des rames et d'ailleurs le développement de ses racines est assez lent.

ARACACHA.

Syn. — .....

Noms étr. — .....

Aracacha esculenta. — Fam. des *Ombellifères.*

De la Colombie. Vivace. Tige rameuse de 1 mètre ; feuilles pinnées, à segments pinnatifides, fleurs blanches en ombelles ; graine ovale-oblongue à sillons peu

saillants ; sa durée germinative est de ... années. Dix grammes contiennent... graines.

Usage. — On mange la racine qui est féculente et que l'on assure être comparable à la pomme de terre pour l'excellence de ses qualités : d'après Vargas, elle varie pour la couleur du blanc jaunâtre au violet.

Culture. — *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 406.

ARACHIDE.

Syn. — PISTACHE DE TERRE. — SOUTERRAIN. — ANCHIC. — ARACHINE. — FÈVE DE TERRE. — NOISETTE DE TERRE. — PISTACHE D'AMÉRIQUE. — POIS DE TERRE.

Noms étr. — **Angl.** Earth-nut. — **All.** Erdeichel. — **Esp.** Alfonsigo. — **Ital.** Cece di terra.

Arachys hypogea. — Fam. des *Légumineuses.*

De l'Amérique méridionale. Annuelle. Tiges, hautes de 0m,20 à 0m,30. Feuilles alternes ailées à quatre folioles ovales ciliées, accompagnées à la base du pétiole d'une large stipule échancrée. Fleurs jaunes, solitaires dans les aisselles des feuilles. Fruit ou gousse oblong, souvent étranglé vers le centre, ou en calebasse, de forme irrégulière, réticulé, jaunâtre ; contenant deux ou trois amandes de la grosseur d'un haricot, oblongues, revêtues d'une peau brune. Une particularité remarquable dans cette plante (mais qui toutefois n'est pas unique), c'est que les fleurs inférieures, les seules qui sont fertiles, insinuent leurs ovaires dans la terre où ils achèvent leur évolution. La durée germinative des graines qu'il convient, pour leur bonne conservation, de laisser dans leurs enveloppes, est d'une année environ. Dix grammes contiennent 10 gousses ou à peu près 20 graines.

Usage. — On mange l'amande crue ou grillée ; c'est un mets peu délicat qui, dans les pays intertropicaux où la plante vient presque sans culture, n'est recherché que par les nègres et les enfants. L'huile que fournit la graine a des emplois économiques très importants.

ARROCHE.

Syn. — Armol. — Arrode. — Arronse. — Belle-dame. — Bonne-dame. — Erode. — Follette. — Iribe. — Prude-femme.

Noms étr. — **Angl.** Orrach. Mountain spinage. — **All.** Garten Melde — **Esp.** Armuelle. — **Port.** Armolas. — **Ital.** Atreplice.

Atriplex hortensis. — Fam. des *Chénopodées.*

De la Tartarie. Annuelle : à feuilles sagittées, larges d'environ $0^m,18$ à $0^m,20$, longues de $0^m,20$, bullées, d'une consistance molle et mince, transparentes, tiges de $1^m,60$ à 2 mètres, anguleuses, cannelées. Fleurs apétales, très petites, verdâtres ou rouges suivant la variété, graines petites, noires, entourées d'une membrane foliacée d'un jaune blond. Sa durée germinative est de 3 années. Dix grammes contiennent environ 2,500 graines. Le litre pèse 170 grammes.

Usage. — On emploie les feuilles cuites, comme les épinards et l'oseille, ou on les mêle à celle-ci pour en adoucir l'acidité.

Culture. — Voir *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 407.

ARROCHE

BLONDE.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** O. yellow or white — **All.** G. M. gelbe. — **Ital.** A. bianca.

L'arroche blonde, qui est probablement le type des autres variétés, est la plus cultivée ; ses feuilles sont d'un vert blond presque jaune.

ARROCHE

ROUGE.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Les feuilles sont d'un vert jaunâtre, lavé ou mêlé de rouge ; les tiges d'un rouge vif.

Cette variété est moins haute, moins vigoureuse que l'Arroche blonde et un peu plus précoce.

ARROCHE

ROUGE FONCÉ.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** O. red leaved. — **All.** G. M. blutrothe. — **Ital.** A. rossa.

Cette variété est d'un rouge très intense dans toutes ses parties ; les feuilles deviennent vertes à la cuisson, comme dans la variété précédente.

Les deux variétés d'Arroche rouge sont plus précoces et moins vigoureuses que la blonde.

ARROCHE

VERTE.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** O. green leaved. — **All.** G. M. grüne.

Feuilles d'un vert intense.

ARTICHAUT.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** Artichoke. — **All.** Artischoke. — **Esp.** Alcachofa — **Port.** Alcachofra. — **Ital.** Carciofo.

Cynara Scolymus. Fam. des *Composées.*

Originaire de Barbarie et du Midi de l'Europe. — Vivace, mais par le fait bisannuel ou trisannuel dans la culture. Tige de $1^m,00$ à $1^m,20$, droite, cannelée. Feuilles grandes, longues d'environ 1^m, d'un vert blanchâtre en dessus, cotonneuses en dessous, décurrentes sur la tige, pinnatifides à lobes étroits, décurrents sur le pétiole. Fleurs terminales, très grosses, composées d'une réunion de fleurons de couleur bleue, recouverts par des écailles charnues à la base dans les variétés cultivées. Graine oblongue, légèrement déprimée, un peu anguleuse, grise, rayée ou marbrée de brun foncé, sa durée germinative est de 5 années. Dix grammes contiennent environ 286 graines. Le litre pèse 610 grammes.

Usage. On mange la base des écailles de la fleur et le réceptacle ou cul d'Arti-

chaut, soit cuits, soit crus. Duchesne assure que les tiges et les feuilles peuvent être usitées comme celles des cardons.

Culture. V. *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 407.

ARTICHAUT

GROS VERT DE LAON.

Syn. — ....

Noms étr. — **All.** A. grosse grüne.

Fruit très gros, à écailles d'un vert intense, très larges, épaisses et très charnues à la base, allongées et finissant en pointe; peu serrées les unes contre les autres, et renversées en dehors.

Cette variété est la plus répandue aux environs de Paris, et nous la considérons comme la meilleure.

ARTICHAUT

VERT DE PROVENCE.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Fruit gros, mais un peu moins que celui du gros vert de Laon; écailles d'un vert assez vif, étroites, allongées en cône aigu, surmontées d'une pointe brune très acérée, peu charnues à la base, dressées, serrées au centre, les extérieures plus écartées, mais atteignant en hauteur celles du centre. Feuilles d'un vert très prononcé.

Cette variété est très cultivée dans le Midi et estimée pour manger à la poivrade.

ARTICHAUT

VIOLET.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** A. early purple. — **All.** A. grosse violette (?).

Fruit petit, en cône obtus; écailles de couleur violette prononcée, qui tend à disparaître à mesure que le fruit grossit, assez larges et courtes, terminées par une échancrure profonde et armées d'une épine très courte; d'étoffe mince, peu charnues à la base. Feuilles très lobées, d'un vert gris.

Cette variété, répandue dans le Midi, y est estimée pour manger à la poivrade :

elle est précoce, mais par cela même sujette à souffrir des gelées tardives, et un peu délicate pour notre climat.

ARTICHAUT

CAMUS DE BRETAGNE.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Fruit moyen, de forme globuleuse, aplati au sommet, écailles serrées, vertes, brunâtres sur les bords, courtes, élargies en cône très obtus, de consistance mince, assez charnues à la base.

Cette espèce est répandue dans l'Anjou et dans la Bretagne, qui en fournissent nos marchés dès le mois de mai.

ARTICHAUT

DIVERSES ESPÈCES.

Il existe beaucoup d'autres variétés d'Artichaut, notamment aux environs d'Angers, où l'on distingue les suivantes :

Artichaut de Laon ou **tendre** ; très différent de l'artichaut de Laon cultivé aux environs de Paris, à fruit très petit, à écailles peu charnues.

Artichaut de Saint-Laud oblong ; gros fruit à écailles peu serrées et légèrement charnues.

Artichaut rond de Saint-Laud ; voisin de celui de Bretagne.

Artichaut camard mucroné de Bretagne ; à fruit déprimé, se distinguant par ses écailles surmontées d'une sorte d'éperon assez volumineux, peu charnues.

Artichaut rouge violeté ; à fruit conique, dont les écailles sont violettes à la base, vertes à la partie supérieure, peu charnues.

Artichaut violet de Saint-Laud ; à fruit un peu pyramidé, à écailles vertes, sauf la partie qui est recouverte par les autres écailles, laquelle est d'un beau violet.

Artichaut rouge foncé mucroné ; très petit fruit, remarquable par les appendices très prononcés qui surmontent le sommet des écailles.

On vend aussi sur les marchés du Midi, sous le nom d'**Artichaut gris**, une variété qui est cultivée à Perpignan.

ASPERGE.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** Asparagus. — **All** Spargel. — **Esp.** Esparrago. — **Port.** Espargo. — **Ital.** Asparagio.

Asparagus officinalis. Fam. des *Liliacées.*

Indigène, vivace. Tige de 1m,30, droite, rameuse, très glabre, glauque; feuilles fasciculées, cylindriques, très minces; fleurs penchées, petites, d'un jaune verdâtre. La graine, contenue dans une baie rouge, est noire, triangulaire, assez grosse : sa durée germinative est de 4 années. Dix grammes contiennent 440 graines. Le litre pèse 854 grammes.

Usage. Les jeunes pousses.

Culture. V. *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 410.

ASPERGE

DE HOLLANDE.

Syn. — ASPERGE DE MARCHIENNES. — ASPERGE DE VENDÔME. — A. VIOLETTE. — A. DE GAND. — A. DE BESANÇON. — A. DE POLOGNE.

Noms étr. — **Angl.** A. giant purple top.

Pousse (l'asperge proprement dite) blanche, avec l'extrémité colorée en violet au moment où elle sort de terre, grosse, et atteignant quelquefois jusqu'à 4 centimètres de diamètre, tendre et fort estimée; toutefois, le volume qu'elle peut acquérir et ses qualités dépendent principalement de la culture et de la terre où elle croît. Les cultivateurs soigneux des environs de Paris s'appliquent à créer des sous-variétés en visant surtout à la précocité; parmi celles-ci ils distinguent celle à BOUT ROSE, qui serait plus précoce et moins sujette à être amère.

ASPERGE

D'ALLEMAGNE.

Syn. — A. D'ULM.

Noms étr. .....

Cette variété est très voisine de celle de Hollande; elle est un peu plus précoce et l'extrémité de la pousse est plus violette.

ASPERGE

VERTE.

Syn. — A. COMMUNE. — A. D'AUBERVILLIERS.

Noms étr. — **Angl.** A. common.

Elle se distingue de l'Asperge de Hollande en ce que, toutes circonstances égales, la pousse est moins grosse; elle est également colorée de violet, mais d'une teinte moins vive et mêlée de vert; la tige lorsqu'elle est montée, est plus menue et sensiblement plus verte.

Le nom de cette variété pourrait faire croire que c'est elle qui fournit particulièrement l'asperge dite *asperge verte*; il n'en est rien, et l'asperge verte est également le produit de l'asperge de Hollande, sous l'influence d'une culture spéciale ou lorsqu'elle est coupée quand les feuilles commencent à se développer.

AUBERGINE.

Syn. — ALBERGINE. — AMBERGINE. — BÉRINGÈNE. — BRÉHÈME. — BRINGÈLE. — MARIGNAN. — MAYENNE. — MELANZANE. — MÉLONGÈNE. — MÉRANGÈNE. — MERINGEANE. — MERINJEANE. — ŒUF VÉGÉTAL. — PONDEUSE. — VERINGEANE. — VIÉDASE.

Noms étr. — **Angl.** Egg-plant. — **All.** Eierpflanze. — **Esp.** Berengena — **Port.** Bringela. — **Ital.** Marmigiani.

Solanum melongena. — Fam. des *Solanées.*

De l'Amérique méridionale. Annuelle. Tige dressée, ramifiée; feuilles entières, oblongues, d'un vert bleuâtre et couvertes d'une poussière blanchâtre; fleurs attachées dans les aisselles des branches par un pédicelle court; à corolle monopétale, d'un pourpre violacé. Graine jaunâtre, déprimée, réniforme, petite. Sa durée germinative est de 7 années. Dix grammes contiennent 2,800 graines. Le litre pèse 538 grammes.

Usage. — On mange le fruit cuit, cru ou confit; il est très recherché dans le Midi, dans les colonies, aux Etats-Unis, etc.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 501.

AUBERGINE

VIOLETTE LONGUE.

Syn. — AUBERGINE DE NARBONNE.

Noms étr. — **Angl.** Egg-plant long purple.

Cette variété, qui est la plus commune, produit un fruit long de 20 centimètres et large de 8 centimètres environ dans son plus grand diamètre, de couleur pourpre violet plus ou moins intense.

AUBERGINE

VIOLETTE RONDE.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Le fruit est plus gros, plus court que dans la variété précédente, mais non complétement sphérique, étant ordinairement plus aminci du côté du pédoncule.

AUBERGINE

PANACHÉE DE LA GUADELOUPE.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Fruit presque ovoïde, plus petit que dans les deux variétés violettes précitées ; blanc panaché et fouetté de rouge.

AUBERGINE

BLANCHE LONGUE DE CHINE.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Le *facies* de cette plante est tellement différent de celui des autres, qu'elle pourrait peut-être constituer une espèce botanique plutôt qu'une variété : elle est moins élevée, les feuilles sont d'un vert moins intense ; les fruits sont blancs, longs d'environ 20 centimètres, étroits, pointus, ordinairement recourbés vers l'extrémité qui porte à terre et ressemblent un peu à un concombre : elle est plus tardive que les autres variétés et mûrit encore plus difficilement ses graines sous notre latitude.

AUBERGINES

DIVERSES.

De Catalogne. — 1852. Fruit long ou obrond, paraissant devoir venir plus gros que celui des variétés violettes longue et ronde ordinaires ; tiges épineuses. La graine n'a pas mûri dans notre culture.

De Murcie. — 1852. Fruit violet, rond, marqué de quelques côtes, tiges et feuilles épineuses, feuilles plus lobées que dans notre violette ronde ordinaire, nervures colorées de violet plus intense.

Large purple, des États-Unis, 1854. — Fruit violet, strié de vert près du calice, long de 0m 21 sur 0m 18 dans son plus grand diamètre, et pesant 2 k. 050, pour l'exemplaire dont nous citons les dimensions, qui sont souvent dépassées dans cette variété.

BASELLE

BLANCHE.

Syn. — ÉPINARD BLANC D'AMÉRIQUE. — ÉPINARD BLANC DU MALABAR.

Noms étr. — **Angl.** Malabar nightshade white. — **All.** Indischer Spinat. — **Esp.** Acelgas de la China.

Basella alba. — Fam. des *Chénopodées.*

Des Indes Orientales. Bisannuelle (annuelle dans la culture). Tiges sarmenteuses de 1m 50 à 2 mètres, garnies de feuilles alternes, ovales entières, un peu ondées, charnues, vertes ; fleurs petites, verdâtres en épi. Graine ronde, portant les vestiges de la pulpe et du calice qui sont persistants ; sa durée germinative est de 3 années. Dix grammes contiennent environ 370 graines. Le litre pèse 510 grammes.

Usage. — Les feuilles se mangent en guise d'épinards et fournissent abondamment pendant tout l'été, la plante poussant d'autant plus vigoureusement qu'il fait plus chaud.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 416.

BASELLE

ROUGE.

Syn. — ÉPINARD ROUGE D'AMÉRIQUE. — ÉPINARD ROUGE DU MALABAR.

Noms étr. — **Angl.** Red Malabar nightshade.

Basella rubra. — Fam. des *Chénopodées.*

De la Chine. Bisannuelle (annuelle dans la culture). Cette espèce ne diffère de la baselle blanche qu'en ce que toutes ses parties sont teintes de rouge pourpre. Graine semblable à celle de la baselle blanche.

BASELLE

A TRÈS LARGE FEUILLE, DE CHINE.

Syn. —...

Noms étr. —...

Basella cordifolia. — Fam. des *Chénopodées*

De la Chine. Tiges plus grosses, moins sarmenteuses que dans les deux espèces précédentes, feuilles vertes, grandes comme celles de la laitue, rondes, un peu en coquille, très épaisses et charnues ; fleurs petites, verdâtres. Graine ronde, de la même forme et couleur que celle de la baselle blanche, mais un peu plus grosse. Dix grammes contiennent environ.... graines. Elle est très lente à monter et préférable aux baselles blanche et rouge.

BASILIC

GRAND.

Syn. — BASILIC AUX SAUCES. — BASILIC DES CUISINIERS. — GRAND BASILIC. — HERBE ROYALE.

Noms étr. — **Angl.** Basil sweet. — **All.** Basilicum grosser. — **Esp.** Albahaca. — **Port.** Manjericao. — **Ital.** Basilico maggiore.

Ocymum basilicum. — Fam. des *Labiées.*

Tige de 0m 30, très rameuse, à feuilles vertes, ovales lancéolées ; fleurs blanches

en grappes verticillées. Graine petite, noire, oblongue ; sa durée germinative est de 6 ans. Dix grammes contiennent environ 8,000 graines. Le litre pèse 530 grammes.

Usage. — Les feuilles sont très aromatiques, et employées comme condiments.

Culture. — Voir *l'Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 417.

BASILIC

GRAND VIOLET.

Syn. — ...

Noms étr. — **Angl.** Basil sweet purple. — **All.** Basilicum violetter. **Ital.** Basilico nero.

Variété du basilic grand commun ; il n'en diffère que par la couleur de ses feuilles et de ses fleurs.

BASILIC

A FEUILLE DE LAITUE.

Syn. —...

Noms étr. —...

Variété à feuilles d'un vert blond, très larges, cloquées, et rappelant un peu les feuilles de la laitue pommée.

BASILIC

FIN VERT.

Syn. — PETIT BASILIC.

Noms étr. — **Angl.** Basil bush. — **All.** Basilicum feiner krauser — **Ital.** Basilico minore.

Ocymum minimum. — Fam. des *Labiées.*

Tige de 0m,20, très ramifiée ; feuilles vertes, petites, ovales ; fleurs blanches verticillées. Graine noire, petite, oblongue : sa durée germinative est de.... ans. Dix grammes contiennent environ 8,000 graines.

Usage. Le même que celui du B. grand vert.

BASILIC.

FIN VIOLET.

Syn. —...

Noms étr. — **Angl.** Basil bush purple. — **All.** Basilicum feiner violetter. — **Ital.** Basilico pino nero.

Variété du B. fin vert, qui n'en diffère que par la couleur des feuilles.

BETTERAVE

Syn. — RACINE D'ABONDANCE. — BETTE. — BETTERAVE.—REPARÉE.

Noms étr — **Angl.** Beet root. Mangel Wurzel. Scarcity. — **All.** Runkelrübe. — **Esp.** Bettaraga. — **Port.** Betarava. — **Ital.** Barba.

Beta vulgaris. — Fam. des *Chénopodées.*

De l'Europe méridionale. Bisannuelle. Tige de $1^m,50$, droite, auguleuse ; feuilles entières, longuement pétiolées ; fleurs petites, sessiles, en épi. Graine noire, réniforme, renfermée dans la base du calice et comme dans une capsule : la réunion de plusieurs calices soudés ensemble forme une espèce de fruit d'un brun jaunâtre et de la grosseur d'un pois, auquel on donne le plus ordinairement le nom de graine. La durée germinative de la graine est de 5 ans. Dix grammes contiennent environ 489 fruits ou graines, renfermant chacun de 2 à 4 semences. — Le litre pèse environ 250 grammes.

Usage. — On mange les racines cuites ou confites au vinaigre ou au sucre ; on mange aussi quelquefois, en salade, les jeunes pousses des feuilles blanchies à la cave par la privation de la lumière.

Culture. V. *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 418.

BETTERAVE

ROUGE GROSSE.

Syn. — B. ROUGE ÉCARLATE.

Noms étr. Angl. Beet root large red.

Racine longue de $0^m,45$, sur $0^m,10$ dans son plus grand diamètre, assez régu-

lièrement cylindrique dans presque toute sa longueur, mais pas toujours très nette, à collet sortant de terre d'environ $0^m,15$ à $0^m,20$; à peau noir violacé ; chair rouge foncé ; feuilles rouge noir, à pétioles rouge de sang, amples, nombreuses, dressées.

C'est la variété la plus ordinairement cultivée aux environs de Paris, pour cuire ; sa chaire est claire et de bonne qualité.

BETTERAVE

ROUGE DE CASTELNAUDARY.

Syn. —....

Noms étr. —....

Racine longue de $^m0,30$ sur $0^m,05$ de diamètre au sommet, élargie au collet et de forme très effilée, souvent bifurquée et racineuse ; à peau noire, légèrement chagrinée ou rugueuse; entièrement enterrée. Chair serrée, rouge foncé, très sucrée. Feuilles petites, de couleur rouge de sang, à longs pétioles, celles du centre dressées, ayant un port particulier, celles de la circonférence étalées horizontalement, nombreuses et formant plusieurs bouquets distincts qui partent du collet.

BETTERAVE

ROUGE NAINE.

Syn. —....

Nom. étr. — **Angl.** Beet root fine dwarf red.

Petite racine régulière, fusiforme, longue de $0^m,25$, sur un diamètre de $0^m,08$ au sommet, nette et peu racineuse ; peau lisse, d'un rouge violacé; chair rouge violacé, très fine et serrée. Feuilles petites, horizontales et presque appliquées sur terre, assez cloquées, à pétioles courts, rouge foncé.

Cette race, d'origine américaine, est très jolie et nous paraît préférable à la B. rouge de Castelnaudary.

BETTERAVE

ÉCORCE.

Syn. — B. CRAPAUDINE. — B. ÉCORCE DE CHÊNE. — B. NOIRE ÉCORCE DE SAPIN. — B. PRÉCOCE NOIRE.

Nom étr. —....

Racine fusiforme assez grosse vers le sommet, dont le diamètre est d'environ

0m,10, longue de 0m,20, rétrécie vers le milieu et effilée à la base; complétement enterrée, peau brune, rugueuse et marquée de stries, comme certaines écorces (d'où lui vient son nom); chair rouge vif. Feuilles vert foncé un peu lavées de rouge, à nervures et à pétioles rouge violacé, nombreuses et tendant à se tenir horizontalement.

Cette variété est précoce et répandue dans l'Anjou.

BETTERAVE

ROUGE DE WHYTE.

Syn. —....

Noms étr. — Angl. Beet root White's dark crimson.

Racine fusiforme, large de 0m,12, longue de 0m,40 environ, marquée de côtes qui se continuent sur sa longueur, et lui donnent un aspect anguleux; à peau noire, lisse; le collet est large et se prolonge hors de terre, à 0m,10 environ, en un cône qui supporte les pétioles des feuilles. Chair rouge noirâtre, marquée de zones de couleur plus intense et qui semblent entrelacées; elle est serrée et très sucrée. Feuilles rouge foncé à reflets rouge brun, celles du centre dressées, celles de la circonférence étalées horizontalement.

Cette variété est très estimée en Angleterre, d'où nous l'avons reçue en 1848.

BETTERAVE

ROUGE LISSE.

Syn. —....

Noms étr. — Angl. Beet root smooth long blood. — B. early red Radish.

Racine longue de 0m,36 sur 0m,12 dans son plus grand diamètre, très régulière, en forme de rave, sortant de 0m,10 hors de terre; peau lisse, de couleur rouge noir; chair rouge foncé. Feuilles rouge vif légèrement nuancées de vert, assez petites, dressées.

Cette variété est très cultivée aux États-Unis, d'où nous l'avons reçue.

BETTERAVE

ROUGE RONDE PRÉCOCE.

Syn. —....

Noms étr. —....

Racine large de 0m,14 au collet, longue de 0m,25 environ, pyriforme, souvent

peu nette ; à écorce rouge très foncé, un peu rugueuse ; chair assez serrée, rouge foncé, ayant une grande tendance à perdre l'intensité de sa couleur. Feuilles moyennes, rouge foncé mêlé de vert, à pétioles rouges ou roses.

BETTERAVE

TURNEP ROUGE HATIVE.

Syn. —....

Noms étr. — **Angl.** Beet root early blood turnip.

Racine petite, mesurant 0m,10 dans l'axe du pivot sur 0m,11 dans son plus grand diamètre, à collet très fin, racine pincée, menue, de forme régulière, presque totalement enterrée ; à peau rouge, lisse ; chair très rouge. Feuilles de couleur rouge intense, dressées, très peu nombreuses.

Excellente race, hâtive et de bonne garde, la plus estimée des betteraves potagères aux États-Unis, d'où nous l'avons reçue.

BETTERAVE

ROUGE PLATE DE BASSANO.

Syn. —....

Noms étr. — **Angl.** Beet root turnip-rooted Bassano. — B. early flat Bassano.

Racine aplatie, large de 0m,20 sur 0m,10 environ d'épaisseur, terminée par une queue amincie, peu régulière et marquée de gibbosités en forme de côtes ; la partie supérieure de la racine, en partie hors de terre, est colorée de brun ; la partie en terre a la peau rose violacé, de contexture assez fine ; chair blanche marquée de zones roses, peu serrée, très sucrée. Feuilles d'un vert vif, à nervures et à pétioles blanc-verdâtre lavé de rose, courtes, érigées, nombreuses et formant plusieurs touffes distinctes qui couvrent toute la surface du collet.

BETTERAVE

GLOBE ROUGE.

Syn. —....

Noms étr. — **Angl.** Mangel Wurzel red globe. — **All.** Runkelrübe rothe Kügel.

Racine presque sphérique, un peu allongée en poire vers l'extrémité inférieure,

large de 0m,20 environ dans son plus grand diamètre, sortant au tiers hors de terre ; peau rose violacé clair, lisse, brune sur la partie qui est hors de terre ; chair blanche, rarement zonée de rose. Feuille vert blond un peu jaunâtre, pétioles vert pâle, rarement veinés de rouge.

Cette variété, qui est estimée en Angleterre, paraît moins bien appropriée à notre climat, et on lui préfère généralement la globe jaune.

BETTERAVE

DISETTE.

Syn. — Betterave champêtre. — Racine de disette. — Betterave disette en terre — Betterave rouge des champs.

Noms étr. — **Angl.** Mangel Wurzel long red. — **All.** Rünkelrübe rothe kurze dicke.

Racine fusiforme, terminée en cône obtus au sommet et en pointe plus ou moins effilée à la base ; longue de 0m,35 sur 0m,15 de diamètre vers le sommet, sortant de terre d'environ 0m,10 à 0m,15 ; peau rose violacé dans la partie souterraine, rouge brun dans la portion extérieure. Feuilles vertes à pétioles et à nervures fréquemment colorés de rose, généralement plus nombreuses et plus amples que dans la betterave disette d'Allemagne. Chair blanche zonée de rouge.

Cette variété, qui est la plus répandue en grande culture, est aussi l'une des plus productives ; elle atteint quelquefois un volume considérable et il n'est pas rare d'en obtenir un produit de 60,000 kilog. par hectare.

BETTERAVE

DISETTE D'ALLEMAGNE.

Syn. — Betterave disette hors de terre. — Betterave disette de Riga.

Noms étr. — **All.** Rünkel-Rübe aus der Erde wachsende oder Turnips.

Sous-variété à racine très volumineuse, longue de 0m,50 sur 0m,18 dans son plus grand diamètre, presque régulièrement cylindrique, finissant en cône obtus, à collet fin, sortant à moitié hors de terre, ordinairement plus nette, moins racineuse que la betterave disette ordinaire ; chair blanche marquée de zones rouges, plus colorées que dans cette dernière. Feuilles de la même couleur, plus dressées. Elle est plus volumineuse, plus productive que l'ancienne race, plus facile à

arracher et généralement préférée. On peut évaluer son produit moyen à 60,000 kilog. par hectare.

BETTERAVE

DISETTE HATIVE.

Syn. —....

Noms étr. — **Angl.** Mangel Wurzel early scarcity.

Racine proportionnellement petite, très régulière et nette, rétrécie au collet qui est de 0m,05 environ hors de terre ; la partie souterraine régulièrement conique ; peau rose violacé, de couleur plus intense que dans les deux premières variétés. Chair blanche nuancée de zones rouges assez légères. Feuilles vertes à pétioles roses, ayant une tendance à se tenir horizontalement.

Cette sous-variété que nous avons reçue d'Amérique est d'une grande perfection de forme : elle est plus petite que les précédentes, et pour en obtenir un produit à peu près équivalent, il faudrait sans doute la planter ou la semer beaucoup plus épais.

BETTERAVE

DISETTE CORNE DE BŒUF.

Syn. — BETTERAVE SERPENT.

Noms étr. —....

Sous-variété sortant presque entièrement hors du sol auquel elle ne tient que par son extrémité, longue de 0m,70 sur 0m,07 dans son plus grand diamètre, mince, souvent sillonnée dans le sens de sa longueur, contournée, entraînée qu'elle est par le poids des feuilles ou renversée par le vent ; chair blanc-verdâtre, marquée de zones rouges vers l'axe de la racine ; feuilles vertes à nervures et à pétioles colorés de rose, dressées, peu amples.

Cette race, quoique moins productive que les deux autres variétés de la betterave disette, est recherchée dans quelques départements du Nord et de la Normandie.

BETTERAVE

DISETTE BLANCHE A COLLET VERT.

Syn. — BETTERAVE BLANCHE A COLLET VERT HORS DE TERRE.

Noms étr. — **All.** Rünkel-Rübe grosse langeweisse aus der Erde wachsende oder Turnips.

Racine cylindrique dans les deux tiers de sa longueur, terminée en cône obtus,

longue de 0m,45 sur 0m,14 environ, très volumineuse, sortant de terre de moitié environ de sa longueur ; à peau verte dans la partie hors de terre, blanche dans la portion inférieure ; chair blanche. Feuilles vertes, assez amples, moins nombreuses que dans la betterave blanche à sucre.

Cette variété, qui se produit quelquefois dans la betterave disette rose ordinaire, paraît très bonne pour la nourriture des bestiaux ; elle a été adoptée presque exclusivement par M. Chenu, agriculteur distingué, qui nous l'a communiquée.

BETTERAVE

BLANCHE.

Syn. — À SUCRE. — DE SILÉSIE.

Noms étr. — **Angl.** Mangel Wurzel white sugar. — **All.** Zucker Rünkel-Rübe ächte weisse in der Erde wachsende.

Racine fusiforme, rétrécie au collet, longue de 0m,36, large de 0m,18 environ vers le sommet ; régulière, presque enterrée ; blanche, colorée de vert ou de rose au collet ; chair blanche, très sucrée. Feuilles vertes à pétioles nuancés de rose ou de vert suivant la race.

Cette variété est presque exclusivement employée pour la fabrication du sucre et de l'alcool. Quelques fabricants préfèrent ou la sous-variété à collet rose ou celle à collet vert ; la première serait plus grosse, plus productive et se conserverait mieux dans les silos : la seconde serait plus sucrée ; il est très difficile de les maintenir pures et séparées l'une de l'autre.

BETTERAVE

BLANCHE DE MAGDEBOURG.

Syn. —....

Noms étr. —....

Sous-variété de la blanche à sucre, à racine petite, élargie au sommet, très effilée ; à collet vert ; feuilles assez petites, ondulées et frisées sur les bords, d'un aspect particulier, assez nombreuses.

BETTERAVE

BLANCHE PLATE DE VIENNE.

Syn. —....

Noms étr. — **All.** Rünkel-Rübe gelbe runde teller.

Racine de forme déprimée, rarement discoïde, presque pyriforme, mesurant 0m,18 dans son plus grand diamètre, à collet affleurant le sol ; chair blanche. Feuilles d'un vert assez vif, à nervures et à pétioles blanc verdâtre, très dressées, nombreuses.

Cette variété, que nous avons reçue d'Allemagne, il y a quelques années, paraît se recommander plutôt par la singularité de sa forme que par sa qualité.

BETTERAVE

JAUNE GROSSE.

Syn. —....

Noms étr. — **Angl.** Mangel-Wurzel yellow or golden.

Racine longue, assez régulièrement cylindrique dans les deux tiers de sa longueur, mais souvent déformée par des racines adventives, longue de 0m,50 sur 0m,12 environ de diamètre, sortant de terre de 0m,20 environ ; peau jaune tirant sur l'orange, chair jaune pâle zonée de blanc, peu serrée, sucrée. Feuilles assez amples, vert blond, avec les nervures colorées de jaune pâle, pétioles jaunes.

Cette variété, très cultivée aux environs de Paris, est estimée par les nourrisseurs à cause de la couleur qu'elle donne au lait ; mais elle vient rarement sur le marché.

A Aubervilliers, on estime la moyenne de son produit à 38,000 kilog. par hectare.

BETTERAVE

JAUNE DE CASTELNAUDARY.

Syn. —....

Noms étr. —....

Racine fusiforme, complétement enterrée, longue de 0m,25, élargie au sommet

dont le diamètre est de $0^m,06$ environ, sujette à se bifurquer ; peau jaune orange ; chair jaune foncé, nuancée de zones blanchâtres; fine, serrée et très sucrée. Feuilles petites, nombreuses, se tenant horizontalement et comme appliquées sur le sol, d'un vert blond, généralement cloquées et ondulées sur les bords, à nervures et à pétioles jaune verdâtre.

Cette race est très bonne, mais elle est sujette à dégénérer.

BETTERAVE

JAUNE D'ALLEMAGNE.

Syn. —....

Noms étr. — **Angl.** Mangel Wurzel long yellow. — **All.** Rünkel. Rübe lange gelbe.

Racine sortant à moitié hors de terre, longue, cylindrique dans les deux tiers de sa longueur, se terminant en pointe obtuse, souvent déformée par des racines adventives, longue de $0^m,40$ et large de $0^m,15$ environ, atteignant souvent un volume considérable et un poids de 5 à 6 kilog ; peau brun verdâtre sur la partie de la racine qui sort de terre, jaune pour celle qui est enterrée ; chair blanche, rarement zonée de jaune. Feuilles d'un vert très blond, à nervures et à pétioles vert pâle, assez peu nombreuses, dressées, de dimension moyenne.

Cette espèce, qui est productive, est beaucoup moins convenable pour le potager que pour la grande culture.

Nous avons cultivé antérieurement, sous le nom de betterave JAUNE A CHAIR BLANCHE, une race sinon tout à fait semblable à celle-ci, du moins tellement voisine que nous l'avons abandonnée pour la jaune d'Allemagne qui était plus fréquemment demandée.

BETTERAVE

JAUNE DES BARRES.

Syn. —....

Noms étr. —....

Racine de forme ovoïde; très nette et belle, longue de $0^m,30$ sur $0^m,20$ environ dans son plus grand diamètre, chair blanche. Feuilles d'un vert très blond, à nervures et à pétioles vert pâle.

Cette belle race, que M. Vilmorin père a obtenue au moyen d'un choix successif

de racines élitées dans la Betterave jaune d'Allemagne, est intermédiaire entre celle-ci et la jaune globe, et participe de la qualité de ces deux variétés.

BETTERAVE

JAUNE GLOBE.

Syn. —....

Noms étr. — **Angl.** Mangel Wurzel yellow globe. — **All.** Rünkel-Rübe runde gelbe Kugel.

Racine presque sphérique, de 0m,25 de diamètre environ, sortant à moitié hors de terre, et atteignant assez communément un poids de 5 kilog.; à peau jaune dans la partie souterraine, brun jaunâtre dans la partie qui est hors du sol; chair blanche, quelquefois marquée de zones jaunes, serrée et sucrée. Feuilles vertes, peu amples, peu nombreuses, à nervures et pétioles vert pâle, quelquefois jaunâtres, assez dressées.

Cette espèce est très productive et paraît particulièrement convenable pour la nourriture des bestiaux. D'après une analyse récente que nous avons faite, elle contiendrait une proportion notable d'albumine; elle a, en outre l'avantage de pousser tardivement et de se conserver fort tard en saison; elle convient pour les terres lourdes et compactes, et dans un sol de cette nature, elle a produit, chez M. Gareau, jusqu'à 80,000 kilog. par hectare.

On peut trouver indiquée sur nos précédents catalogues, et dans les éditions encore récentes de l'*Almanach du Bon Jardinier*, la betterave JAUNE RONDE que nous avons cultivée jusqu'à l'introduction de la B. jaune globe; celle-ci, qui en est très voisine et qui, probablement, en est sortie, nous ayant paru supérieure, nous avons abandonné la jaune ronde.

BETTERAVES

DIVERSES.

Argentée, 1850, a produit un mélange de Betterave blanche à sucre et de Betterave disette.

Blanche à sucre de Sibérie, demi-longue, à feuilles étroites. 1843. Racine très petite, enterrée, demi-longue; feuilles lancéolées très étroites; sans autre mérite que la singularité de sa feuille.

Jaune à salade. 1852. Racine enterrée, à peau jaune et à chair blanche,

intermédiaire pour la forme entre la jaune globe et la jaune d'Allemagne, ou peut-être l'ancienne race de B. jaune à chair blanche.

Longue anglaise. 1852. Race voisine de la B. rouge naine.

Fine red 1848. Racine demi-longue, pyriforme ; écorce rosée, chair rouge clair.

Long deep red. 1848. Très voisine de la rouge de Castelnaudary, si ce n'est la même.

Very dark red 1848. Race peu sensiblement différente de *long deep red*.

Half long blood. 1850. Racine rouge demi-longue, chair très rouge, feuilles d'un vert intense, à nervures et à pétioles rouges ou lavées de rouge, nombreuses. ayant une tendance à se tenir horizontalement. Cette variété n'a rien de remarquable.

Cattell's dwarf blood. — 1853. Racine petite, bien effilée, chair rouge intense ; feuilles petites, rouge vif, se tenant horizontalement : race voisine de la rouge de Castelnaudary.

Oberndorf gelbe runde. 1852. Race voisine ou analogue à notre jaune d'Allemagne.

Oderndorf rothe runde. 1852. Race analogue à notre Betterave disette.

Zuckerrunkelrübe achte gelbe in der Erde wachsende 1847. Racine demi-longue, à chair jaune.

BOURRACHE

OFFICINALE.

Syn. — BOURRACHE BATARDE. — FAUSSE BOURRACHE. — LANGUE DE BOEUF. — LANGUE D'OIE.

Noms étr. — **Angl.** Borage. — **All.** Borasch. — **Esp.** Borraja. — **Port.** Borrajem. — **Ital.** Borragine.

Borrago officinalis — Fam. des *Borraginées*.

De l'Orient. Annuelle. Tige de $0^m,60$, fistuleuse, hérissée de poils piquants ; feuilles alternes, ovales, velues comme les tiges ; fleurs en corymbe, larges de $0^m,02$ à $0^m,03$, d'un beau bleu dans la variété la plus commune, quelquefois rouge violacé ou blanche. Graine assez grosse, oblongue, légèrement courbée, marquée par une arête médiane et striée, étranglée, puis évasée vers le hile qui est blanc et mamelonné : sa durée germinative est de 3 ans. Dix grammes contiennent 624 graines. Le litre pèse 478 grammes.

Usage. Les fleurs servent pour l'ornement des salades ; d'après Duchesne, en Angleterre et en Italie on mange les feuilles et les fleurs cuites ou frites.

Culture. V. *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 418.

CAPRIER

Syn. — TAPERIER DES PROVENÇAUX.

Noms étr. — **Angl.** Caper-tree. — **All.** Kaperstrauch. — **Esp.** Alcaparro. — **Port.** Alcaperreira. — **Ital.** Capparo.

Capparis spinosa. — Fam. des *Capparidées.*

De la France méridionale. Arbuste de 1m à 1m,50, à rameaux nombreux armés d'épines géminées, recourbées ; feuilles alternes arrondies, épaisses et luisantes ; fleurs de 0m,04 à 0m,05 de diamètre, blanches, légèrement rosées, d'un très bel effet. Graine assez grosse réniforme, brun grisâtre : sa durée germinative est de .... ans ; dix grammes contiennent environ 1,500 graines.

Usage. On emploie sous le nom de Câpres les boutons à fleurs confits au vinaigre; on utilise aussi les jeunes fruits sous le nom de cornichons du Câprier et les jeunes pousses.

CAPUCINE

GRANDE.

Syn. — CRESSON DU MEXIQUE. — FLEUR DE SANG. — FLEUR SANGUINE. — GRAND CRESSON D'INDE. — GRAND CRESSON DU PÉROU.

Noms étr. — **Angl.** Nasturtium tall. Indian cress. — **All.** Kresse Indianische. — **Esp.** Capuchina. — **Port.** Chagas. — **Ital.** Astuz ia maggiore.

Tropœolum majus. — Fam. des *Géraniées.*

Du Pérou. Annuelle. Tiges succulentes, faibles et pouvant s'élever jusqu'à 2 ou 3 mètres lorsqu'elles ont un appui ; feuilles alternes, longuement pétiolées, peltées, entières ou à 5 lobes obtus, presque glabres; fleurs portées sur un long pédoncule, grandes, à 5 pétales, de couleur orange, marquées de taches pourpres sur les deux pétales supérieurs. Graine grosse, triangulaire, convexe sur l'un des côtés, sillonnée

et ridée, jaunâtre : sa durée germinative est de 5 ans ; dix grammes contiennent 62 graines. Le litre pèse 300 grammes.

Usage. Les fleurs sont employées comme ornement pour la salade ; les boutons à fleurs et les fruits confits au vinaigre servent en assaisonnement comme les câpres.

Culture. V. *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 418.

CAPUCINE

GRANDE A FLEUR BRUNE.

Syn. — C. D'ALGER.

Noms étr. — **Angl.** Nasturtium dark. — **All.** Kresse Indianische dunkelblutroth.

Variété de la Capucine grande à fleur rouge pourpre rembruni.

CAPUCINE

GRANDE A FLEUR PANACHÉE.

Syn. —....

Noms étr. —....

Variété de la Capucine grande marquée d'une tache pourpre sur chaque pétale.

CAPUCINE

PETITE.

Syn. —....

Noms étr. — **Angl.** Nasturtium dwarf. — **All.** Kresse Indianische kleine. — **Ital.** Astuzzia caramindo minore.

Tropœolum minus. — Fam. des *Géraniées.*

Du Pérou. Annuelle. Plus petite dans toutes ses parties que la capucine grande, tige moins élancée et pouvant se passer d'appui ; feuilles presque rondes ; fleurs à pétales aigus, les deux inférieurs marqués d'une tache pourpre. Graine de même forme, plus petite, en général plus ridée et plus brune ; sa durée germinative est de 5 ans ; dix grammes contiennent 135 graines.

Usage. — Les mêmes que ceux de la C. grande; pour l'emploi des graines à l'instar des câpres, on préfère la C. petite qui fleurit plus abondamment.

CAPUCINE

TUBÉREUSE.

Syn. — .....

Noms étr. — ....

Tropœolum, tuberosum. — Fam. des *Géraniées.*

De l'Amérique méridionale. Vivace. Racine tubéreuse, conique, marquée de renflements en forme d'écailles, de la grosseur d'un œuf de poule, jaune fouetté de rouge, d'un aspect agréable; tiges très ramifiées, faibles, s'élevant à environ 1 mètre; feuilles peltées et divisées en 3 à 5 lobes obtus, pétioles rouges; fleurs moyennes, jaune nuancé d'orange. Graines.. ? mûrissant très rarement sous notre climat: la multiplication a lieu au moyen des tubercules.

Usage. — On mange les tubercules après les avoir, au préalable, blanchis à l'eau; mais ils nous ont toujours semblé d'une saveur particulière peu agréable. *Culture.* V. *Almanach du Bon Jardinier*, 1854 p. 418.

CARDON

Syn. — CARDONNETTE. — CHARDONNERETTE. — CHARDONNETTE.

Noms étr. — **Angl.** Cardon. — **All.** Carde. — **Esp.** Cardo. — **Port.** Cardo. — **Ital.** Callio.

Cynara cardunculus. — Fam. des *Composées.*

De l'île de Candie. Vivace. Tige de 1m 60 à 2m; cannelée, cotonneuse; feuilles très grandes, pinnatifides, armées à l'angle de chaque division d'épines jaunâtres qui disparaissent dans certaines variétés, à côtes charnues, creusées en gouttières, larges de 0m,04 à 0m,05, d'un vert glauque, recouvertes d'un duvet blanchâtre. Fleur très grosse; ressemblant à celle de l'artichaut; composée d'un grand nombre de fleurons de couleur bleue, recouverts par des écailles pointues, légèrement charnues à la base. Graine grosse, oblongue, un peu aplatie et anguleuse

grise, fouettée ou rayée de brun foncé ; sa durée germinative est de 7 années ; dix grammes contiennent 40 graines. Le litre pèse 590 grammes.

Usage. — On mange les côtes qui sont un très bon légume pour l'hiver ; Thouin assure que la racine qui est charnue et tendre est d'une saveur agréable quand elle est cuite.

Culture. V. *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 418.

CARDON

DE TOURS.

Syn. — .....

Noms étr. — **Angl.** Cardoon prickly solid. — **All.** Carde grosse von Tours.

Côtes épaisses charnues et pleines ou presque toujours pleines. — Feuilles armées de piquants.

Cette variété est celle que les jardiniers maraîchers de Paris cultivent malgré l'inconvénient de ses épines.

CARDON

D'ESPAGNE.

Syn. — CARDON DE QUAIRS.

Noms étr. — **Angl.** Cardoon spanish large. — **All.** Carde spanische.

Côtes un peu plus aplaties que dans le cardon de Tours, creuses ou demi-creuses. Feuilles dépourvues d'épines.

Cette variété est la plus répandue dans le Midi de la France ; elle est un peu sujette à monter.

CARDON

PLEIN INERME.

Syn. — .....

Noms étr. — **Angl.** Cardoon smooth solid.

Très belle variété à côtes un peu moins larges que celles du cardon de Tours, mais aussi épaisses et pleines ; à feuilles dépourvues d'épines.

CARDON

A COTES ROUGES.

Syn. — .....

Noms étr. — **Angl.** Cardoon new large purple

Belle variété à côtes très larges et pleines et à feuille douce ; plus récente que les autres dans la culture et dont nous devons la connaissance à M. de la Tour-Gouffé.

CARDON

PUVIS (DE BOURG.)

Syn. — C. A FEUILLES D'ARTICHAUT. — C. A FLÈCHE.

Noms étr. — ....

Variété remarquable par l'ampleur de ses feuilles qui sont plus courtes que dans les autres variétés, molles et inclinées à l'extrémité, à lobe terminal très large en forme de fer de lance (d'où vient sans doute son nom de cardon à flèche), douces et à côtes très larges, ordinairement demi-pleines ou creuses.

Cette variété est répandue et très estimée à Bourg et dans les environs de Lyon, elle nous a été communiquée par le célèbre agronome M. Puvis dont nous lui avons donné le nom.

CAROTTE.

Syn. — PASTENADE. — PASTONADE. — GIROUILLE. — FAUX-CHERVIS.

Noms étr. — **Angl.** Carrot. — **All.** Möhre. — **Esp.** — Zanahoria. — **Port.** Cenoura. — **Ital.** Carota.

Daucus Carotta. — Fam. des *Ombellifères.*

Indigène. Bisannuelle. Tige de $0^m,60$ à $1^m,50$, creuse, cannelée, velue ; feuilles deux ou trois fois ailées, à folioles incisées, pinnatifides, aiguës ; fleurs petites, blanches, ou rosées, en ombelle. Graine légèrement convexe d'un côté, aplatie de l'autre, marquée de côtes saillantes, hérissées d'aiguillons, de couleur

brun-verdâtre ; sa durée germinative est de 4 ans. Dix grammes contiennent 8,000 graines de grosseur moyenne, d'une bonne maturité et frottées à un degré convenable pour enlever une partie des barbes. Le litre pèse 250 grammes.

Usage. — La racine qui est un aliment très sain, constitue aussi pour tous les animaux, notamment pour les chevaux, une nourriture d'une excellente qualité. La pulpe sert à colorer le beurre, et les semences sont employées pour la confection de quelques liqueurs.

Culture. — V. *Almanach du Bon Jardinier,* 1854 p. 420 et 615.

CAROTTE

ROUGE LONGUE.

Syn. — C. ROUGE LONGUE DE TOULOUSE — C. ROUGE DE FLANDRES. — C. DE CROISSY.

Noms étr. — **Angl.** C. long orange. — C. James's scarlet. — Carrot Surrey. — **All.** M. beste rothe lange Carotte.

Racine fusiforme, longue de 0m,30 sur 0m,06 environ dans son plus grand diamètre, rouge.

Cette variété est très bonne, et d'un produit qui peut atteindre en moyenne, dans de bonnes terres, le poids de 36,000 kilog. Pendant longtemps elle a été la variété le plus communément cultivée, elle domine encore dans beaucoup de provinces, mais elle tend à céder sa place, dans les jardins, à la carotte courte.

Les carottes *James's scarlet* et *Surrey* des Anglais, bien que distinctes entre elles sur les catalogues, ne nous ont pas paru, l'une et l'autre, différentes de notre carotte rouge longue.

CAROTTE

ROUGE LONGUE DE BRUNSWICK.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** Carrot Studley. — **All.** M. lange rothe Braunschweiger Carotte.

Racine fusiforme très régulière et longue, atteignant 0m,34 sur 0m,04 dans son plus grand diamètre; à collet affleurant la surface du sol, de couleur rouge vif comme l'Altringham. C'est une belle variété potagère, mais qui ne peut convenir que dans les sols très profonds.

CAROTTE

ROUGE LONGUE D'ALTRINGHAM.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** Carrot Altringham. — **All.** M. grosse süsse Altringham.

Racine presque cylindrique dans les deux tiers de sa longueur, qui est de $0^m,35$ sur $0^m,04$ dans son plus grand diamètre, comme bossuée et marquée par des étranglements réguliers, à collet fin et conique, de $0^m,03$ à $0^m,04$ hors de terre, d'un beau rouge vif et comme transparente; chair de couleur vive, cassante, presque dépourvue de fibres centrales.

Cette variété, très estimée en Angleterre, commence à se répandre dans quelques localités des environs de Paris, où elle jouit sur les marchés, d'une faveur marquée; on lui donne la préférence pour la coloration du beurre.

CAROTTE

ROUGE PALE DE FLANDRE

Syn. — ....

Noms étr. — **All.** M. grosse gelbe lange Saalfelder

Racine fusiforme, peu régulière, souvent bossuée et anguleuse, longue de $0^m,30$, large de $0^m,09$ environ au sommet, de couleur rouge tirant sur le jaune; collet enterré, plat, très large, eu égard à la longueur de la racine, presque entièrement couvert par l'insertion des feuilles qui sont vigoureuses et très fortes; chair jaune rougeâtre et grossière.

Cette variété a pour mérite principal d'être grosse, productive, assez hâtive à se former et d'une très bonne garde; il y a plusieurs années, on l'apportait par chariots de la Flandre, sur le marché de Paris, vers la fin de l'hiver, au moment où la carotte rouge courte, et la carotte longue commencent à devenir rares. Elle y vient beaucoup plus rarement maintenant, depuis que nos cultivateurs ont trouvé le moyen, à l'aide de semis tardifs, d'être toujours pourvus. En somme, nous considérons cette carotte comme une très bonne race agricole et qui n'est pas assez connue.

CAROTTE

ROUGE TRÈS COURTE.

Syn. — C. CARLINE. — C. TOUPIE. — C. A CHASSIS. — C. GRELOT.

Noms étr. — **Angl.** Carrot earliest short forcing Horn.

Racine presque cylindrique dans toute sa longueur qui est de 0m,04 sur 0m,04 environ de diamètre, se terminant brusquement par une queue très fine; peau rouge, collet marqué de brun ou de vert au point où il vient affleurer la terre, creusé en gouttière autour de l'insertion des feuilles qui sont fines et encore moins fortes que dans la rouge courte.

Cette variété est la plus hâtive de toutes et convient particulièrement pour la culture sur couche, tant à cause de sa précocité que du peu de longueur de sa racine.

CAROTTE

ROUGE COURTE HATIVE DE HOLLANDE.

Syn. — C. QUEUE DE SOURIS. — C. VITELOTTE. — C. DE CROISSY.

Noms étr. — **Angl.** C. early Horn. — **All.** M. feine rothe kurze ächte Hollandische Carotte. — Carotte zum Treiben.

Racine presque cylindrique dans toute sa longueur, qui est de 0m,10 sur 0m,06 environ de diamètre, se terminant brusquement par une queue très déliée, peau rouge, colorée de vert ou de brun au collet qui affleure la terre et qui est légèrement creusé en gouttière autour de l'insertion des feuilles : celles-ci sont fines et peu volumineuses.

Cette variété est le plus généralement cultivée dans les jardins ; elle est précieuse pour sa précocité, qui n'exclut pas un produit considérable, puisque l'on peut estimer que celui d'un hectare de bonne terre atteint, en moyenne, le chiffre de 36,000 kilog.

CAROTTE

ROUGE DEMI-LONGUE.

Syn. — .....

Noms étr. -- **All.** M. feine rothe kurze Carotte zum Treiben.

Racine fusiforme effilée, large de 0m,05 au sommet, longue de 0m,16 environ,

rouge ; collet vert ou brun, affleurant le sol, creusé en gouttière autour de l'insertion des feuilles qui sont un peu plus fortes que dans la rouge courte.

Cette variété est productive, et peut rendre en moyenne 45,000 kilog. par hectare en bonne terre, ce qui a engagé quelques agriculteurs à l'adopter pour les semis tardifs.

Il existe une sous-variété qui est également bonne et préférée dans certaines localités ; elle est moins effilée et se termine en cône obtus ; on pourrait pour cette raison l'appeler CAROTTE ROUGE DEMI-LONGUE OBTUSE, afin de la distinguer de la précédente ; elle est intermédiaire entre la carotte rouge courte et la carotte demi-longue.

CAROTTE

JAUNE LONGUE.

Syn. — C. JAUNE D'ACHICOURT. — C. DE CHEVAUX. — C. DE GAND. — C. CLERETTE. — C. JAUNE DE SCHAERBECK OU DE SCHAIBECK.

Noms étr. — Angl. C. long lemon.

Racine fusiforme, effilée, assez régulière, longue de 0m,30, large de 0m,06 dans son plus grand diamètre ; peau jaune pâle, colorée de vert au collet qui est assez fin et qui sort de 0m,02 à 0m,03 hors de terre, feuillage vigoureux, peut-être un peu plus ample que dans la carotte rouge longue.

Cette variété est bonne, se conserve bien et peut rendre en moyenne 45,000 kilog. par hectare ; on la cultive principalement en Picardie.

CAROTTE

JAUNE COURTE.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Racine turbinée, peu nette et assez souvent racineuse, longue d'environ 0m,12, large de 0m,07 au collet qui est enterré, creusé en gouttière autour de l'insertion des feuilles, peau de couleur jaune pâle ; chair jaunâtre.

Cette variété n'appartient pas à la race des carottes rouges courtes, c'est une race distincte qui est peu cultivée, et qui pour cette raison n'est pas bien perfectionnée ni bien fixe.

CAROTTE

BLANCHE LONGUE.

Syn. — C. BLANCHE DE GAMON.

Noms étr. — **Angl.** C. white. — C. common white.

Racine régulièrement fusiforme, longue de 0m,30, large de 0m,07 environ dans son plus grand diamètre ; à collet enterré ; blanche lavée de roux, chair blanche plus douce que dans les variétés colorées.

Cette variété est peu cultivée depuis l'introduction de la carotte blanche à collet vert qui lui est supérieure en produit.

CAROTTE

BLANCHE TRANSPARENTE.

Syn. — C. TRANSLUCIDE.

Noms étr. — .....

Racine fusiforme, régulièrement effilée, longue de 0m,15 sur 0m,05 environ de diamètre au sommet ; peau blanche très fine, chair très blanche, fine et comme diaphane.

Cette race, qui nous a été communiquée par M. Boitel, jardinier à Mulhouse, est assez remarquable et curieuse.

CAROTTE

BLANCHE DES VOSGES (1).

Syn. —...

Noms étr. —...

Racine en forme de cône un peu obtus, longue de 0m,20, large de 0m,10 envi-

(1) Nous croyons devoir insérer ici une note sur la carotte blanche des Vosges et sur celle de Breteuil, que nous devons à la bienveillance de M. Motte, propriétaire à Orbec :

« J'ai cultivé l'an dernier la carotte blanche de Breteuil et la carotte blanche des Vosges. A la pousse, à la récolte, elles m'ont paru semblables ; pourtant plus tard, en faisant consommer les deux sortes qui avaient été semées et récoltées le même jour, côte à côte et dans des conditions pareilles, j'ai rencontré des différences notables :

« *Carotte blanche de Breteuil.* — La blanche de Breteuil est plus volumineuse ; elle est en cône

ron ; collet large et aplati, verdâtre, affleurant la surface du sol ; peau blanche, ambrée, lisse et fine ; chair serrée, lourde, blanc jaunâtre et douce au goût ; feuillage assez finement découpé ; vigoureux à peu près comme celui des rouge et jaune longues.

Cette variété se conserve très bien et convient particulièrement pour les sols compactes et peu profonds : elle est d'un bon produit ; elle a été préconisée par Mathieu de Dombasle, et sa culture tend à prendre du développement.

Elle est voisine de la carotte BLANCHE DE BRETEUIL et paraît même en être sortie ; celle-ci est moins régulièrement cylindrique, un peu plus anguleuse, à peau et à chair un peu plus jaunes ; nous avons cessé de la cultiver dans notre collection commerciale depuis que la blanche des Vosges est venue la suppléer.

CAROTTE

BLANCHE A COLLET VERT.

Syn. — CAROTTE-ARBRE.

Noms étr. — **Angl.** C. white Belgian. C. white green top. — **All.** M. sehr grosse weisse grünköpfige Riesen.

Racine fusiforme très allongée, presque cylindrique dans la moitié de sa longueur plus raccourci et souvent tronqué ; elle se rapproche un peu de la forme d'une pyramide quadrangulaire, en ce qu'elle présente à la partie supérieure quatre angles arrondis très prononcés qui descendent, mais en s'effaçant vers l'extrémité inférieure. Elle présente dans sa longueur de nombreux renflements de chacun desquels part un filet, couleur blanc légèrement jaunâtre terne. A la fin de l'hiver elle est toute tachée de brun et meurtrie, sans avoir pourtant été plus froissée que les autres racines qui ne présentent pas cette même particularité. Sa chair, difficile à entamer au couteau, est blanche et d'une odeur pénétrante.

» *Carotte blanche des Vosges.* — La blanche des Vosges, en cône plus allongé et plus régulier est plus unie. Elle est d'un blanc jaune un peu fauve et l'épiderme moins lisse est doux au toucher et comme cotonneux, parce qu'il retient un sable fin qui roule sous les doigts. Sa chair, le plus ordinairement blanc jaune, quelquefois rougeâtre, quelquefois citrine, est molle, paraissant poreuse, à odeur douceâtre.

J'ai pesé un volume parfaitement égal de l'une et de l'autre, j'ai trouvé les poids suivants :

Blanche de Breteuil.	49	35
Blanche des Vosges.	45	»

» La blanche des Vosges pousse plus rapidement, ce qui explique peut-être son poids spécifique moindre, mais ce qui n'est pas moins un cas d'infériorité comparativement à la blanche de Breteuil.

» D'après ces observations, je crois la blanche de Breteuil préférable à la blanche des Vosges pour la nourriture du bétail.

» Comme aliment de l'homme, la blanche des Vosges a été trouvée médiocre, la blanche de Breteuil bonne. »

lorsqu'elle est pure de forme, longue de 0m,45 sur 0m,10 dans son plus grand diamètre, sortant de 0m,15 environ, hors de terre, rétrécie vers le sommet et colorée de vert dans la partie extérieure ; la peau est blanche avec une tendance à tourner au jaune citron dans la portion enterrée; chair blanche, peu serrée ; feuillage grand et vigoureux.

Cette variété est remarquable par son volume qui surpasse celui de toutes les autres; son produit atteint en moyenne 45 à 50,000 kilog, par hectare (1) ; mais elle a le défaut d'être un peu cassante, de se tacher dans les silos et probablement de n'être pas aussi nutritive que la plupart des autres races, notamment que celles à racines rouges.

Dans l'état actuel, la racine n'a pas tout à fait la forme que nous avons décrite ; elle est large au sommet, va en s'atténuant régulièrement en pointe, et le collet ne sort de terre que de 0m,04 à 0m,05 ; nous sommes portés à considérer ces différences comme le résultat d'une dégénérescence que nous sommes occupés à faire disparaître en ramenant la variété vers le type que nous avons décrit ; en perdant peut-être un peu sous le rapport du volume, cette race recouvrera son principal avantage, celui d'être facile à l'arrachage.

CAROTTE

ROUGE A COLLET VERT.

Syn. — C. JAUNE A COLLET VERT.

Noms étr. — **All. M.** neue grosse rothe grünköpfige Riesen.

Racine fusiforme très allongée, presque cylindrique dans la moitié de sa longueur, qui atteint 0m,40 sur 0m,06 dans son plus grand diamètre, sortant de 0m,10 environ hors de terre, amincie vers le sommet et colorée de vert dans la partie extérieure ou collet ; la peau est rouge pâle tirant sur le jaune dans la portion enterrée ; chair rouge orange de très bon goût.

Cette variété, qui est originaire de Belgique, de même que la blanche à collet vert, est fort prisée de quelques agriculteurs qui lui donnent une préférence marquée sur la blanche, dont elle paraît réunir toutes les qualités sans avoir aucun de ses défauts.

Nous n'avons pas encore de renseignements assez positifs sur le rendement par hectare pour citer des chiffres.

(1) M. Roussel, propriétaire aux Forges-d'Othe. près Moyenne, a obtenu, sur un hectare, 131 mètres cubes de racines, soit environ 105,000 kil.

CAROTTE

VIOLETTE.

Syn. — C. NOIRE DE L'INDE.

Noms étr. — **Angl.** C. blood red. C. purple. — **All.** M. violette.

Racine fusiforme régulièrement effilée, longue de 0m,36 sur 0m,07 environ au sommet ; de couleur violette, variant du violet noir au violet rougeâtre; chair violette vers la circonférence, jaune au centre, très sucrée.

Cette variété est peu cultivée, elle a l'inconvénient de donner aux ragoûts une couleur brune qui n'est pas agréable; elle a aussi le défaut qu'une partie des plants montent et fleurissent dans l'année même du semis.

CAROTTE

SAUVAGE AMÉLIORÉE.

En prenant à sa source le type de la Carotte, nous avons voulu expérimenter par quels moyens on pouvait amener une plante de l'état sauvage à la perfection, qui en fait une plante usuelle. — Par des semis successifs combinés de façon à ce que les plantes n'aient pas le temps de monter à graine avant l'hiver, et par des choix faits avec discernement, nous avons obtenu après quelques années de culture, des racines de volume égal à celles qui sont cultivées dans les jardins ; nous y avons même retrouvé la plupart des variétés cultivées. La Carotte sauvage améliorée nous a paru d'un goût plus prononcé, la chair est plus moelleuse; M. Martinet, de Châtellerault, nous écrivait qu'il l'avait adoptée pour la culture de ferme, parce qu'il avait cru reconnaître qu'elle est plus rustique et qu'elle supporte mieux la sécheresse.

Il eût été facile de fixer plusieurs variétés, mais c'eût été presqu'un double emploi avec les races généralement connues et adoptées; nous nous sommes contentés de cultiver deux races, l'une, produisant des racines qui, par leur forme, leur précocité, leur finesse, seraient plus particulièrement appropriées au jardinage ; l'autre produisant des racines plus volumineuses et plus convenables pour la grande culture.

La Carotte sauvage améliorée a généralement le feuillage bas, finement découpé comme frisé, prenant promptement une teinte rougeâtre.

CAROTTES

DIVERSES.

Blanche de Saint-Pierre, 1853. Race intermédiaire entre la Carotte blanche longue ordinaire et celle de Breteuil.

Gigantesque nouvelle. 1850. N'a produit qu'un mélange de Carottes rouges où la demi-longue domine.

De jardins. 1850. Les racines obtenues sont des Carottes courtes et demi-longues.

Longue violacée de Toulouse. 1850. Racine longue rouge, avec un reflet violacé; de couleur assez particulière, très distincte de notre violette.

De Murcie. 1852. Racine rouge violet; a monté et les racines se sont à peine formées.

De Naples, rouge, pâle, courte. 1841. A formé de petites racines rouges longues, qui ont monté avant qu'elles fussent bien formées.

De Nonceveux. 1849. Variété très voisine de la rouge pâle de Flandre et ordinairement plus rouge.

Blanche du Palatinat. 1838. Race voisine de la blanche des Vosges.

Rouge longue améliorée. Racine rouge longue à gros collet, voisine de la Carotte rouge pâle de Flandre, mais plus rouge.

Rouge longue de Toulouse. Analogue à notre rouge longue.

Mohre rothegelbe lange. 1847. Probablement analogue à notre rouge longue.

Mohre frühe feine rothe Bardowicker Carotte. 1847. Intermédiaire entre la rouge longue ordinaire et celle d'Altringham.

Mohre sehr frühe feine rothe Kurzkrautige horn's'che Carotte lange. 1847. Racine rouge très longue, à feuilles moins amples que dans notre rouge longue.

CARVI.

Syn. — CUMIN DES PRÉS.

Noms étr. — **Angl.** Caraway. — **All.** Kümmel. — **Esp.** Carvi.

— **Port.** Alcaravia. — **Ital.** Carvi.

Carum carvi. — Fam. des *Ombellifères.*

Indigène. Bisannuelle. Racine de la grosseur du doigt, longue, jaunâtre, à chair blanche, serrée, ayant une légère saveur de carotte, surmontée, avant que la

plante soit montée, de feuilles radicales, nombreuses, dont les folioles sont opposées, verticillées, le pétiole replié en gouttière, creux, ondulé. Tige droite, haute de 0m,30 à 0m,60, rameuse, anguleuse, lisse, glabre. Fleurs blanches, petites, en ombelles; graine oblongue, un peu courbe, marquée de 5 sillons, de couleur brun clair; aromatique; sa durée germinative est de deux années; dix grammes contiennent 2,840 graines.

Usage. On peut employer la racine comme celle du Panais, mais elle est peu usitée. On mange aussi les feuilles et les jeunes pousses. Les graines sont employées quelquefois comme condiment; en Allemagne on les met dans le pain.

CÉLERI

CULTIVÉ.

Syn. — ACHE DOUCE. —. — EPRAULT.

Noms étr. — **Angl.** — Celery. — **All.** Seleri. — **Esp.** Apio. — **Port.** Aipo. — **Ital.** Apio.

Apium graveolens. — Fam. des *Ombellifères.*

De l'Europe. Bisannuel. Racine fibreuse ou renflée (dans la variété à grosse racine); feuilles pinnatifides, glabres à folioles presque triangulaires, dentées, à pétioles ou côtes succulents, sillonnés, arrondis, creusés en gouttière; tiges de 0m,60 sillonnée; fleurs en ombelles, petites, blanc jaunâtre; graine petite, triangulaire, marquée de 5 arêtes filiformes, aromatique; sa durée germinative est de ... ... ans. Dix grammes contiennent environ 23,000 graines.

Usage. On mange les côtes des feuilles et la racine, crues ou cuites; en Angleterre, on emploie dans des potages la graine ou des extraits qu'on prépare pour cet usage.

V. *Culture.* V. *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 424.

CÉLERI

PLEIN BLANC.

Syn. — .....

Noms étr. — **Angl.** C. white solid.

Plante vigoureuse; côtes (ou pétioles) charnues, pleines et tendres, vertes, devenant blanc jaunâtre par l'étiolement; folioles larges et d'un vert brillant.

Cette variété est très bonne et fort répandue.

CÉLERI

PLEIN BLANC COURT HATIF.

Syn. — ....

Noms étr. — .....

Côtes étroites, courtes; arrondies, moins aplaties que dans les autres variétés et creusées d'une gouttière étroite, très pleines, nombreuses et si rapprochées au cœur de la plante qu'il n'est presque pas nécessaire de la lier pour la faire blanchir; ce céleri est en outre précoce et quoiqu'il soit plus petit que les autres variétés, il fournit autant par la multiplicité de ses feuilles; toutefois, il a l'inconvénient de drageonner beaucoup.

CÉLERI

NAIN FRISÉ.

Syn. — .....

Noms étr. — **Angl.** C. dwarf curled.

Côtes arrondies et creusées d'un sillon étroit, pleines, courtes, à folioles crispées. Cette variété ne se recommande que par la singularité de son feuillage.

CÉLERI

TURC.

Syn. — C. DE PRUSSE.

Noms étr. — **Angl.** C. Turkey. C. prussian. C. giant.

Plante très forte; côtes très larges, longues, charnues et pleines, dressées, à folioles très larges, à dents arrondies; d'un vert foncé et luisant.

Cette variété se distingue entre les autres par des dimensions plus fortes et par des feuilles plus amples: elle est très bonne et préférable à la variété ordinaire de Céleri plein blanc.

CÉLERI

PLEIN VIOLET.

Syn. — C. PLEIN DE TOURS.

Noms étr. — **Angl.** C. red solid. — **All.** S. grosser violetter von Tours Bleich.

Plante vigoureuse et forte ; côte très large, de couleur vert foncé lavé de violet, charnue, tendre et cassante ; folioles larges et d'un vert foncé.

Cette variété est fort belle et mérite d'être plus cultivée.

CÉLERI

PLEIN ROSE.

Syn. — .....

Noms étr. — **All.** S. rosenrothe Riesen.

Côte large, verte, légèrement teintée de rose violacé, charnue et pleine lorsque la race est franche ; mais ce Céleri a une très grande tendance à dégénérer et à avoir les côtes creuses ; pour cette raison, on doit lui préférer les autres variétés.

CÉLERI-RAVE.

Syn. — .....

Noms étr. — **Angl.** C. turnip rooted. Celeriac. — **All.** S. Knoll oder Kopf.

Racine renflée arrondie, de 0m,10 environ de diamètre, brune à l'extérieur, à chair blanche et serrée; feuilles à côtes étroites, creuses, renversées horizontalement.

CÉLERI-RAVE

D'ERFURT.

Syn. —...

Noms étr. — **All.** S. Erfürter grosser Knoll.

Variété très précoce; à racine petite, mais très nette.

CÉLERI-RAVE

FRISÉ.

Syn. — .....

Noms étr. — **Angl.** C. turnip rooted curled leaved. — **All.** S. Knoll mit krauzem Laube.

Racine renflée arrondie, de 0m,07 à 0m,08 de diamètre, brune à l'extérieur à chair blanche et serrée; feuilles à folioles crispées, se tenant horizontalement.

Cette variété est inférieure, par le volume de sa racine, au Céleri-rave ordinaire et n'a d'autre mérite que la particularité de son feuillage.

CÉLERI

A COUPER.

Syn. — C. PETIT. — C. CREUX. — C. FIN DE HOLLANDE.

Noms étr. — .....

Côtes creuses, très étroites, dressées, tendres et cassantes; drageons nombreux.

Ce Céleri, qui n'est guère cultivé que par les jardiniers de Paris et des environs, a pour mérite principal de fournir des feuilles de Céleri pour les potages; on le sème très épais; il repousse après avoir été coupé.

CÉLERI

ESPÈCES DIVERSES.

Gros de Brabant. 1850. Le produit obtenu est le Céleri à couper, sans doute par une erreur de notre envoyeur.

De Monfort-Lamaury 1852. Intermédiaire entre le plein blanc ordinaire et le court hâtif.

De Naples. 1835. Sous ce nom, nous avons reçu deux races, dont l'une a le feuillage plus blond que l'autre; toutes les deux sont des plantes très élevées, à côtes également creuses.

New silver giant. 1850. Variété de plein blanc à côtes creuses.

Seymour's superb red solid. 1838. Très voisin de notre Céleri violet, et peut être moins bon.

White impérial 1852. Belle race, voisine de notre Céleri turc.

New flat stem. 1847. A côtes très courtes, comme aplaties; n'a rien de remarquable ou de méritant.

New flat stemmed red. 1848. Variété du Céleri violet vigoureuse et trapue; les côtes sont creuses dans les plantes les plus développées.

Lion's paw. 1848. A quelques rapports avec notre Céleri court hâtif; il en diffère par la plus grande épaisseur de sa côte, par sa taille plus élevée, et principalement par la frisure de ses feuilles qui sont plus fines, à denture plus longue et un peu contournée. Mérite douteux.

New red matchless. 1848. Plante étalée à côte rouge, très pleine, tardive.

Manchester red solid. 1848. A de l'analogie avec notre Céleri plein rose; côtes lavées de rouge pâle, longues et nues, creuses dans une proportion notable.

Seymour's superb. 1847. A de l'analogie avec notre Céleri court hâtif, il a la côte généralement épaisse et pleine; il est plus blond que notre Céleri court hâtif et un peu plus élevé.

Cole's superb red. 1851. Très belle race à larges côtes, d'un beau violet, peut-être supérieur à notre Céleri violet de Tours.

Giant. 1844. Analogue à notre Céleri turc.

CERFEUIL

COMMUN.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** Chervil plain leaved. — **All.** Körbel gewöhnlicher. — **Esp.** Perifollo. — **Port.** Cerefolio. — **Ital.** Cerfoglio.

Scandix cerefolium. — Fam. des *Ombellifères.*

Indigène. Annuel. Tige de 0m,40 à 0m,50, glabre, feuilles ailées, folioles ovales incisées pinnatifides; fleurs en ombelles, petites, blanches, graine longue pointue, marquée d'un sillon longitudinal, noire; sa durée germinative est de 2 ans. Dix grammes contiennent 2250 graines. Le litre pèse 364 grammes.

Usage. — Les feuilles sont aromatiques et s'emploient dans les assaisonnements et dans les salades.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 426.

CERFEUIL

FRISÉ.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** Chervil curled leaved. — **All.** K. krauser, K. Plumage oder gefülltblättriger.

Variété du cerfeuil ordinaire à feuilles ou folioles crépues ou frisées; c'est une

jolie plante pour l'ornement des plats ; du reste, son emploi est le même que celui du cerfeuil commun.

CERFEUIL

TUBÉREUX.

Syn. — CERFEUIL BULBEUX.

Noms étr. — **Angl.** Chervil turnip-rooted. — **All.** Körbelrübe.

Chœrophyllum bulbosum. — Fam. des *Ombellifères.*

Indigène. Bisannuel. Racine fusiforme de $0^m,03$ environ de diamètre sur $0^m,08$ à $0^m,10$, de couleur gris noir, à chair blanc jaunâtre, farineuse. Tige renflée au-dessous des nœuds et hispide dans la partie inférieure, glabre dans la partie supérieure ; feuilles ailées à folioles profondément incisées, les divisions des feuilles supérieures linéaires et très étroites ; fleurs blanches en ombelles. Graine longue, pointue, légèrement concave et brun clair d'un côté ; marquée du côté opposé de trois sillons longitudinaux peu profonds, creusés en gouttière, et blanchâtres ; sa durée germinative est de 1 an. Dix grammes contiennent 2160 graines.

Usage. — On mange la racine cuite, et d'après C. Helm elle a une saveur intermédiaire entre la pomme de terre et la châtaigne, mais se rapprochant davantage de cette dernière. — Ces qualités dépendent, sans doute, beaucoup de la culture, qui demande d'assez grands soins.

CERFEUIL

MUSQUÉ.

Syn. — CERFEUIL D'ESPAGNE. — FOUGÈRE MUSQUÉE. — CERFEUIL ANISÉ. — CIRCUTAIRE ODORANTE. — MYRIDE ODORANTE. — PERSIL D'ANE DE LOBEL.

Noms étr. — **Angl.** Chervil sweet scented. — **All.** Körbel grosser spanischer. — **Ital.** Finocchiella.

Myrrhis odorata. — Fam. des *Ombellifères.*

Indigène. Vivace. Feuilles pubescentes, très grandes, ailées, à folioles pinnatifides, lancéolées ou incisées, à pétioles et nervures velus ; tige de $0^m,60$ à 1 mètre,

striée ; fleurs petites, blanches, en ombelles. Graine enveloppée d'une membrane plissée en cinq côtes saillantes, brune, luisante, grosse ; sa durée germinative est de 1 année ; semée au printemps, elle ne lève que l'année suivante. Dix grammes contiennent environ 290 graines.

Usage. — On le mange comme le cerfeuil commun, mais sa saveur anisée et très forte déplaît à beaucoup de monde.

CHAMPIGNON

COMESTIBLE.

Syn. — CHAMPIGNON DE COUCHE. — AGARIC COMESTIBLE.

Noms étr. — **Angl.** Mushroom. — **All.** Tafelsshwamm. — **Ital.** Pratajolo maggioro bianco.

Agaricus esculentus. — Fam. des *Champignons.*

Indigène. Lamelles libres inégales, minces, ordinairement rosées ; pédicule fistuleux, allongé, blanc, à chapeau blanc, d'abord conique, puis campanulé, enfin horizontal et déchiré après le complet développement et finissant par se décomposer en liquide blanc ou quelquefois légèrement rosé (1).

Les semences, appelées sporules, sont d'une ténuité microscopique ; on multiplie ordinairement le champignon au moyen du *blanc* ou fumier imprégné des thallus ou racines du champignon, provenant de couches sur lesquelles on a cultivé le champignon et que l'on démonte avant qu'elles aient produit ; on préfère le blanc venu de couches construites en plein air à celui des couches construites dans des caves

(1) Nous croyons devoir extraire la note suivante du *Dictionnaire universel de Matières médicales,* publié par Mérat et de Lenz :

« Le Champignon de couche est quelquefois confondu avec les *Agaricus bulbosus* et *vernus,* de Bulliard, désignés sous le nom d'*Oronge ciguë,* à cause de leur qualité vénéneuse, qui appartiennent au genre *Amanita* de Haller ; il s'en distingue en ce qu'il n'a pas de *volva,* c'est-à-dire de bourse, qui à sa naissance l'enveloppe depuis la racine jusque par dessus le chapeau, mais seulement un *collier* qui part des bords du chapeau pour aller au sommet du pédicule, en ce que son *pied* n'est pas tubéreux, quoique un peu renflé, et jamais fistuleux, en vieillissant, comme cela arrive au *bulbosus ;* en ce que les lames de son chapeau ne sont pas blanches (hormis dans une variété rare et qu'il faut éviter de cueillir crainte de méprise), mais roses, surtout à leur maturité ; enfin, et surtout, en ce que la peau du *chapeau* se pèle facilement, ce qui n'arrive pas dans les deux autres plantes, où elle est adhérente. »

ou carrières. On peut aussi multiplier le champignon en enlevant avec précaution les mottes de terre ou les places sur lesquelles il a crû dans les champs.

Tous les champignons cultivés ne sont pas complétement identiques; il existe des variétés de teintes blanches, grises ou blondes, que les cultivateurs préfèrent suivant leur appréciation particulière ou les exigences de la vente ; mais il ne paraît pas que ces variétés se multiplient indéfiniment, elles finissent par s'altérer et alors on est obligé d'aller chercher de nouvelles variétés dans les endroits où elles croissent naturellement.

Culture. — Voir *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 426.

CHENILLE

PETITE.

Syn. — CHENILLETTE.

Noms étr. — **Angl.** Caterpillar prickly. — **All.** Raupenklee. — **Esp.** Escorpioïde.

Scorpiurus muricata. — Fam. des *Légumineuses.*

Indigène. Annuelle. Tige de $0^m,25$ à $0^m,30$ couchée ; feuilles oblongues entières rétrécies en pétioles ; fleurs petites, jaunes ; gousse étroite, contournée comme une chenille, roulée sur elle-même, marquée de sillons longitudinaux, parmi lesquels les extérieurs sont hérissés de pointes qui imitent l'aspect velu de certaines chenilles. Graine assez grosse, allongée, courbe ridée, jaunâtre; sa durée germinative est de 5 ans.

Usage. — Les fruits ayant avec diverses espèces de chenilles une ressemblance qui peut faire illusion, on les emploie parfois dans les salades en vue de surprises innocentes.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 430.

CHENILLE

GROSSE.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** Caterpillar common. — **Ital.** Erba bruca.

Scorpiurus vermiculata. — Fam. des *Légumineuses.*

Indigène. Annuelle. Gousse assez grosse, dépourvue de sillons intérieurs, mar-

quée à l'extérieur de dix sillons surmontés de tubercules pédicellés, renflée au sommet. Graine grosse, oblongue, aplatie aux extrémités, jaunâtre.

CHENILLE

RAYÉE.

Syn. —...

Noms étr. — **Angl.** Caterpillar furrowed.

Scorpiurus sulcata. — Fam. des *Légumineuses.*

Indigène. Annuelle. Gousse assez étroite, glabre, de couleur gris-verdâtre dans le fond des sillons; ceux-ci bruns au sommet, les intérieurs lisses, quatre des sillons extérieurs surmontés de tubercules obtus; graine assez semblable à celle de la chenille petite, un peu plus grosse.

CHENILLE

VELUE.

Syn. — SCORPIURUS SUBVILLOSA.

Noms étr. — **Angl.** Caterpillar villous.

Scorpiurus subvillosa. — Fam. des *Légumineuses.*

Indigène. Annuelle. Gousse un peu plus grosse que dans la chenille petite dont elle se rapproche beaucoup; la différence la plus sensible consiste en ce que les pointes qui surmontent les sillons extérieurs sont recourbées en crochets. La graine est un peu plus grosse que celle de la chenille petite.

CHERVIS.

Syn. — CHERVIS. — CHIROUIS. — GIROLES.

Noms étr. — **Angl.** Skirret. — **All.** Zuckerwurzel. — **Esp.** Chirivia tudesca. — **Port.** Cherivia. — **Ital.** Sisaro.

Sium sisarum. — Fam. des *Ombellifères.*

De la Chine. Vivace. Racine pivotante, longue de 0^m, 15 à 0^m, 20 sur 0^m, 02 de

diamètre, charnue, de couleur roussâtre, blanche à l'intérieur, très sucrée ; feuilles ailées à sept ou neuf folioles finement dentées ovales oblongues, engaînantes et rougeâtres à la base. Tige de 1 mètre à 1m, 60, cannelée ; fleurs petites, blanches, en ombelles ; graine oblongue, courbe, marquée de cinq sillons longitudinaux, presque cylindrique, de couleur brune; sa durée germinative est de 2 ans. Dix grammes contiennent environ 2,625 graines. Le litre pèse 293 grammes.

Usage. — On mange la racine comme celle du scorsonère.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 430.

CHICORÉE-ENDIVE.

Syn. —....

Noms étr. — **Angl.** Endive. — **All.** Endivien. — Winter Endivien. — **Esp.** Endivia. — **Port.** Endivia. — **Ital.** Endivia.

Chicorium endivia. — Fam. des *Composées.*

De l'Inde. Annuelle. Feuilles glabres, lobées et découpées plus ou moins profondément suivant les variétés ; tige de 1m,50 à 2 mètres, rameuse, cannelée, creuse; fleurs bleues, axillaires, sessiles ; graine petite, allongée, anguleuse, terminée en pointe d'un côté, couronnée de l'autre par une sorte de collerette membraneuse de couleur grise ; sa durée germinative est de 9 ans. Dix grammes contiennent environ 8,000 graines. Le litre pèse 350 grammes.

Usage. — On mange les feuilles cuites ou en salade.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 432.

CHICORÉE

FRISÉE DE MEAUX.

Syn. —...

Noms étr. — **Angl.** Endive green curled.

Feuilles d'un beau vert, disposées en rosace, celles de la circonférence étalées sur la terre, longues d'environ 0m,25, ayant la côte large de 0m,01 à la base, nue dans une longueur de 0m,04 à 0m,05, colorée de rose sur la face supérieure à 0m,05 de l'origine jusque vers les deux tiers de la feuille, s'élargissant en découpures ou lobes frisés, contournés et crispés sur les bords, palmés vers l'extrémité de la feuille ; les feuilles du centre qui ne sont pas lavées de rose sont de la même

forme, mais de plus en plus petites en se rapprochant du cœur, un peu dressées, plus blondes, renversées en dedans, serrées, formant une sorte de pomme, tendres et acquérant toutes leurs qualités lorsqu'après avoir relevé et lié ensemble les feuilles extérieures, celles du cœur se sont blanchies par l'étiolement.

Les feuilles de cette variété sont plus longues que celle de la chicorée fine d'été, la côte principale est moins large, les lobes sont moins nombreux, moins longs, plus frisés; le cœur est moins tassé, *plus creux;* elle est de quinze jours plus lente à se faire et convient mieux pour l'automne, parce qu'elle est moins sujette à pourrir.

CHICORÉE

FINE D'ÉTÉ.

Syn. — Ch. d'Italie. — Ch. barbe de capucin.

Noms étr. — **All.** Sommer-Endivien sehr feiner grüner krauser gezacktblättriger. — Plumage oder Feder.

Feuilles disposées comme dans la chicorée de Meaux, longues de $0^m,20$ environ; la côte est large de $0^m,015$ à la base, nue dans une longueur de $0^m,03$, teinte de rose à la face supérieure depuis la base jusque vers les deux tiers de la feuille, se formant en lobes élargis, qui donnent naissance à des lobes secondaires finement et profondément laciniés, moins crépus que dans la chicorée de Meaux; vers l'extrémité, la feuille s'élargit en palme plus large que dans la chicorée de Meaux, découpée (la palme) par des laciniures moins profondes; les feuilles en se rapprochant du centre deviennent plus courtes, plus petites, plus blondes; elles sont renversées en dedans et forment une pomme extrêmement serrée, dure et pleine.

La chicorée fine d'été se distingue de la chicorée frisée de Meaux par ses feuilles plus courtes, plus larges, plus découpées, moins crépues; la pomme est plus serrée au centre et plus dure.

Cette variété convient principalement pour les premiers semis; lorsqu'elle pomme tardivement, elle est plus sujette à pourrir, par suite de l'humidité, que la chicorée de Meaux ou que celle de Rouen, parce que le cœur est plus serré et plus plein.

Chicorée fine à cloche. Sous-variété de la précédente, plus petite, à feuille plus fine, plus serrée; elle est plus prompte à se faire et plus particulièrement convenable pour la culture sous cloche.

La *chicorée courte* ou *Célestine* et la *chicorée régence* mentionnées par quelques auteurs, étaient voisines de la chicorée fine d'été; elles ne sont plus cultivées.

CHICORÉE

FRISÉE DE PICPUS.

Syn. —....

Noms étr. —....

Feuilles extérieures longues de 0m,22; côte large de 0m,016, nue dans la longueur de 0m,06 de la base jusqu'à la première division, entièrement blanche comme dans la chicorée fine de Rouen, non découpée en franges comme dans les chicorées de Meaux et fine d'été, par conséquent beaucoup plus nue; lobes profonds, subdivisés eux-mêmes, comme dans la chicorée de Meaux; feuilles du centre très frisées et finement découpées, formant une pomme creuse au centre, comme celle de la chicorée de Meaux, mais plus pleine et plus serrée.

Cette variété nous a été communiquée par M. Simon Germon, jardinier au couvent de Picpus.

CHICORÉE

FINE DE ROUEN.

Syn. — CHICORÉE ROUENNAISE. — CHICORÉE CORNE DE CERF. — CHICORÉE PERRUQUE A MATHIEU.

Noms étr. — **Angl.** Endive Staghorn.

Feuilles d'un vert intense, disposées comme dans les variétés précédentes, à côte large de 0m,01, longue d'environ 0m,20, nue à la base (jusqu'à la première ramification) dans une longueur de 0m,04 seulement, non colorée de rose, découpée en lobes qui forment des ramifications nombreuses, étroites, contournées, mais non crépues ou frisées; les feuilles en se rapprochant du centre sont successivement plus courtes, plus finement découpées, serrées et forment une pomme, laquelle est pleine et moins serrée que celle de la chicorée fine d'été, ce qui fait que cette variété convient particulièrement pour les climats humides et pour l'automne elle est moins volumineuse que la chicorée de Meaux, occupe moins de place; elle est moins tendre; cependant à cause de sa rusticité, elle a été adoptée par les jardiniers de Paris.

CHICORÉE

MOUSSE.

Syn. —....

Noms étr. — **All.** Endivien-Winter Moos.

Sous-variété de la chicorée fine de Rouen, plus petite, à feuilles tellement ser-

rées, finement découpées et crépues, qu'elle a un peu l'aspect d'une touffe de mousse ; elle est un peu délicate et sujette à dégénérer.

CHICORÉE

TOUJOURS BLANCHE.

Syn. — CHICORÉE TRÈS FRISÉE DORÉE.

Noms étr. — **Angl.** Endive white curled. — **All.** Winter-Endivien von Natur ganz gelber krauser.

Feuilles très blondes (presque blanches en naissant), longues d'environ $0^m,25$, assez étroites ; côte légèrement lavée de rose sur la face supérieure, large de $0^m,01$ à la base, nue dans une longueur de $0^m,08$, puis s'élargissant et se divisant en lobes assez réguliers, déchiquetés peu profondément, remarquablement ondulés et crispés sur les bords ; l'extrémité de la feuille se formant en palme peu profondément déchirée, et plutôt découpée et ondulée ; les feuilles du centre très frisées, peu nombreuses et couchées sur celles de la circonférence, laissant le cœur de la plante creux et ne formant pas de pomme comme dans les autres variétés. Cette chicorée se distingue entre toutes par sa couleur. Sa graine est plus blonde et plus légère que celle des autres variétés. Son nom indique sa qualité principale ; on la consomme ordinairement jeune, comme la laitue à couper ; elle est tendre, mais elle fournit moins que les autres.

CHICORÉE

SCAROLLE.

Syn. — SCARIOLLE. — ESCAROLLE. — SCAROLLE BOUCLÉE. — SCAROLLE COURTE. — SCAROLLE LANGUE DE BOEUF. — SCAROLLE RONDE. — SCAROLLE DE MEAUX. — ENDIVE DE MEAUX.

Noms étr. — **Angl.** Endive broad leaved Batavian. — **All.** Winter Endivien ganzbreiter vollherziger Escariol. — **Esp.** Escarola.

Feuilles d'un vert blondissant disposées en rosace, celles de la circonférence couchées sur terre, longues d'environ $0^m,25$, larges de $0^m,03$ à la base, s'élargissant régulièrement vers l'extrémité et atteignant $0^m,15$ dans leur plus grande largeur, ondulées, dentées et déchiquetées peu profondément sur les bords, cloquées, épaisses et charnues ; celles du centre sont de la même forme, mais plus courtes, plus blondes ; elles se renversent en dedans et forment une pomme basse

mais bien prononcée, d'où vient que les jardiniers disent, lorsqu'elle est dans cet état, qu'elle est *bouclée*.

La scarolle n'acquiert toute sa qualité qu'après avoir été blanchie par étiolement, ce que l'on obtient en relevant les feuilles de la circonférence et en les retenant par un lien.

Scarolle à fleur blanche. Sous-variété qui ne diffère que par la couleur de la fleur; la feuille est peut-être un peu plus blonde.

CHICORÉE

SCAROLLE BLONDE.

Syn. — SCAROLLE A FEUILLE DE LAITUE.

Noms étr. — **Angl.** Endive broad leaved Batavian white. — **All.** Winter Endivien ganzbreiter von Natur gelber.

Feuilles très blondes, presque blanches en naissant, disposées en rosace et dirigées horizontalement, longues de 0m,30 environ, larges de 0m,05 à la base, s'élargissant régulièrement et atteignant 0m,16 dans leur plus grande largeur, ondulées sur les bords, dentées et déchiquetées peu profondément, cloquées; celles du centre plus courtes, mais également couchées, laissant le cœur de la plante peu garni et formant une pomme moins prononcée que dans la scarolle verte. La graine est plus blonde et plus légère que celle de la chicorée de Meaux.

On la coupe jeune et on l'emploie dans cet état, bien qu'on puisse aussi l'utiliser quand elle est complétement développée; mais alors, la scarolle ordinaire doit lui être préférée. Elle est plus délicate que celle-ci, plus sujette à se tacher et à se détériorer par l'humidité.

CHICORÉE

SCAROLLE EN CORNET.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Feuilles longues de 0m,25 disposées comme dans la scarolle, atteignant 0m,20 dans leur plus grande largeur, découpées en dents aiguës, contournées plutôt qu'ondulées, très vertes, celles du centre un peu contournées en cornet et ne formant pas de pomme.

Cette variété est de qualité bien inférieure à la scarolle verte ordinaire; elle est cependant recherchée dans quelques localités, notamment dans le Poitou.

CHICORÉES

DIVERSES.

Fine de Boulanger. 1831.

Fine de Mouveau. 1831.

Ces deux espèces nous ont paru semblables; elles ont de l'analogie avec la chicorée de Meaux, sont plus fines, moins frisées et paraissent être une bonne race.

Blonde de Villefranche. 1852. Voisine de la chicorée de Meaux, à côtes un peu plus larges.

Endive frisée de Russie. 1851. Très probablement analogue à la chicorée fine de Rouen, creuse ou dégénérée.

Endive fine d'automne de Liége. 1848. Race particulière à feuilles larges; cœur peu garni, creux.

CHICORÉE

SAUVAGE.

Syn. — CHICORÉE AMÈRE. — CHICORÉE BARBE DE CAPUCIN.

Noms étr. — **Angl.** Chicory. — **All.** Chicorie. — **Port.** Chicoria. **Ital.** Cicorea.

Cicorium intybus. Fam. des *Composées.*

Indigène. Vivace. Feuilles radicales, d'un vert foncé sinuées, à lobes dentés ou découpés, longues d'environ $0^m,25$ sur $0^m,10$ dans leur plus grande largeur lorsque la plante est cultivée dans les jardins; tige de $1^m,50$ à 2 mètres, cylindrique, cannelée, pubescente, garnie de feuilles embrassantes, rameaux étalés. Fleurs bleues, axillaires presque sessiles. La graine diffère peu de celle des chicorées frisées et de la scarolle; cependant elle est ordinairement plus petite, plus brune et plus luisante.

Usage. — On mange les feuilles en salade, soit à l'état naturel, soit après qu'elles ont été blanchies par étiolement; dans cet état on les appelle *Barbe de capucin.*

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 430.

CHICORÉE-SAUVAGE

PANACHÉE.

Syn. — ....

Noms étr. — **All.** Cichorie buntblättrige Forellen.

Variété de la chicorée sauvage ordinaire qui n'en diffère que parce que ses feuilles sont veinées et fouettées de taches rouges; lorsqu'elle est soumise à l'étiolement par les procédés habituels pour former la barbe de capucin, les taches seules ne changent pas de couleur, tandis que le reste du parenchyme est devenu presque blanc; il en résulte une opposition de couleurs qui fait de cette variété une salade assez jolie.

CHICORÉE-SAUVAGE

AMÉLIORÉE.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Cette variété est peu constante, il est difficile pour cette raison d'établir des caractères fixes; en général, les feuilles sont à peu près du double plus larges que dans la chicorée sauvage ordinaire; il sort du même pied un plus grand nombre de feuilles qui forment quelquefois une sorte de pomme rappelant celle de la scarolle.

Chicorée sauvage améliorée panachée. Sous-variété à feuilles veinées et mouchetées de rouge, assez constante, qui a les mêmes qualités et qui est plus jolie lorsqu'on fait blanchir la plante par étiolement.

Chicorée sauvage améliorée demi-fine à feuille jaune; variété très remarquable à feuilles très découpées en lobes étroits, blondes comme celles de la chicorée toujours blanche.

Chicorée sauvage améliorée demi-fine; à feuilles rappelant par leur forme celles de la scarolle.

Chicorée sauvage améliorée demi-blonde, forme de laitue pommée; à feuille très large, courte et arrondie.

Chicorée sauvage brune, forme de laitue pommée; à feuille entière oblongue, de dimensions énormes.

Toutes ces variétés introduites par M. Jacquin sont très remarquables et font pressentir que l'on pourra obtenir de nouvelles variétés plus perfectionnées encore, auxquelles on pourra, par des soins, donner de la fixité.

La chicorée sauvage améliorée est sous tous les rapports préférable à la chicor

sauvage ordinaire ; elle est plus productive et plus tendre ; il paraît même qu'elle est assez bonne mangée cuite.

CHICORÉE SAUVAGE.

A GROSSE RACINE.

Syn. — .....

Noms étr. — **Angl.** Chicory large rooted. — **All.** Cichorie-Wurzel.

Cette variété se distingue par ses racines charnues, fusiformes, longues d'environ 0m,40 sur 0m,03 de diamètre au sommet, ordinairement peu nettes et chevelues ou racineuses ; les feuilles ont la forme ordinaire et sont peut-être plus vigoureuses, aussi, quoique cette variété soit le plus ordinairement cultivée pour ses racines qui servent à la fabrication du *café de chicorée*, elle peut aussi, et préférablement à la variété ordinaire, être cultivée pour ses feuilles qui sont plus développées.

En Prusse, on distingue deux sous-variétés, celle de *Magdebourg* à racine très longue et grosse à feuilles érigées et celle de *Brunswick* à racines plus grosses, plus courtes et à feuilles étalées ; on préfère, depuis quelques années, celles de Magdebourg qui est plus productive.

CHOU POTAGER.

Syn. — .....

Noms étr. — **Angl.** Cabbage. — **All.** Kohl. — **Esp.** Col. — **Port.** Couve. — **Ital.** Cavolo.

Brassica oleracea. — Fam. des *Crucifères.*

Indigène. Vivace. Dans l'état où il croît naturellement, sur les rochers maritimes de la Normandie, il se caractérise par des feuilles couvertes d'une pruine glauque, lobées, ondulées, épaisses et parfaitement glabres ; la tige qui s'élève de 0m,60 à 1 mètre est munie de feuilles embrassantes et entières ; elle se termine en panicules de fleurs jaunes ou quelquefois blanches.

La graine est ronde, noire, quelquefois rougeâtre, plus ou moins grosse suivant les variétés ; sa durée germinative est de 5 années. Dix grammes contiennent 3,255 graines de choux, de choufleurs et de brocoli. Le litre pèse 690 grammes.

Usage. — Dans les choux proprement dits, on mange les feuilles ordinaire-

ment cuites, quelquefois crues en salade; dans le choufleur, c'est la fleur que l'on consomme, c'est la tige dans le chou rave.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 435.

1° CHOU CABUS.

BRASSICA OLERACEA CAPITATA. (DÉC.)

Syn. — CHOU CABU. — CHOU CAPU. — CHOU POMMÉ. — CHOU EN TÊTE. — CHOU POMMÉ A FEUILLE LISSE.

Noms étr. — **Angl.** Round headed cabbage. — **All.** Kopfkohl. — **Esp.** Repollo. — **Port.** Repolho. — **Ital.** Cavolo capuccio.

Feuilles lisses, le plus souvent glauques, presque toujours concaves, très serrées les unes contre les autres, formant une tête (*caput*) ou pomme ronde, déprimée ou ovale, suivant les variétés; les feuilles situées à l'intérieur de cette pomme, plus jeunes que les feuilles extérieures et blanchies par la privation de lumière, sont plus tendres et plus digestes.

Nota. — La classification que nous avons adoptée est basée sur les affinités des espèces et sur leur similitude; nous avons pris pour point de départ le chou d'York qui est une race bien distincte en même temps que l'une des plus précoces; nous passons de là aux choux cœur de bœuf qui sont pour ainsi dire intermédiaires entre les choux-pommés et les précédents, puis aux choux à pommes coniques, et enfin aux variétés à pommes rondes ou déprimées.

Les choux de Milan, à feuilles cloquées, forment notre deuxième catégorie, et, de même que plus haut, nous avons commencé par les plus précoces.

Les choux verts non pommés composent la troisième série; nous avons placé au premier rang ceux qui forment une sorte de pomme, nous avons fini par les choux verts proprement dits et qui sont d'ailleurs plus employés pour l'agriculture que pour le jardinage.

Les choux-raves à tige renflée forment la quatrième série.

Les choux-fleurs et les brocolis composent la cinquième série.

Les choux-navets et les choux Rutabagas qui appartiennent, d'après De Candolle, à une espèce botanique différente, viennent à la suite, mais dans une section distincte.

CHOU

D'YORK.

Syn. — CHOU POINTU D'ANGLETERRE. — CHOU PAIN DE SUCRE.

Noms étr. — **Angl.** C. York. — **All.** Kopfkahl Yorckscher.

Pomme conique ou en ovale renversé, assez petite, passablement serrée; feuilles de couleur vert foncé un peu cendré et glacé, glauques à la surface inférieure, capuchonnées, les extérieures (celles qui ne contribuent pas à former la pomme), peu nombreuses, pliées dans le sens de la nervure médiane et renversées en dehors très lisses et sans cloqures, nervures douces, blanc verdâtre, pied un peu long ou haut. Précoce.

CHOU

D'YORK SUPERFIN HATIF.

Syn. — CHOU CABBAGE.

Noms étr. — ....

Plus petit que le chou d'York ordinaire, ayant la pomme relativement plus étroite; plus allongée, encore moins pleine, plus précoce de huit jours environ; pied très haut.

CHOU

D'YORK NAIN HATIF.

Syn. — .....

Noms étr. — **Angl.** C. York dwarf.

Plus petit que le chou d'York ordinaire, ayant la pomme relativement un peu moins allongée, le pied plus court; les feuilles ont la même forme et la même couleur; il est de douze jours environ plus précoce.

CHOU

D'YORK GROS.

Syn. — ....

Noms étr. **Angl.** C. York large.

Plus gros que le chou d'York ordinaire, à pomme plus courte, plus renflée, plus

pleine, feuilles extérieures plus dressées, d'une étoffe plus ferme, moins habituellement pliées en deux; un peu moins lisses et marquées de quelques légères cloqures; un peu plus court de pied.

CHOU

COEUR DE BŒUF PETIT.

Syn. — .....

Noms étr. — .....

Pomme en ovale renversé, obtuse, large à la base, serrée; feuilles de couleur vert foncé comme celles du chou d'York, d'une étoffe assez ferme, quelquefois pliées en se renversant en dehors, plus ordinairement dressées ou concaves, arrondies, à nervures blanchâtres plus nombreuses et moins douces que dans le chou d'York.

Il est de dix jours environ plus tardif que le chou d'York gros.

Les choux cœur de bœuf sont une race pour ainsi dire intermédiaire entre les choux d'York et les choux pommés, tout en ayant plus d'affinité avec les choux d'York.

CHOU

COEUR DE BŒUF GROS.

Syn. — .....

Noms étr. — **Angl.** C. large french ox heart.

Il a les mêmes caractères, la même forme que le chou cœur de bœuf petit, il est un peu plus volumineux ; de six à huit jours plus tardif.

CHOU

BACALAN.

Syn. — CHOU DE SAINT-BRIEUC. — CHOU D'ANGERVILLE. — CHOU POINTU DE SAINT-BRIEUC. — CHOU POMMÉ DE CRAON.

Noms étr. — .....

Pomme oblongue, ressemblant par la forme à celle du chou cœur de bœuf, mais moins pointue ; grosse et serrée, pied haut; feuilles amples, hautes, dressées, ondulées sur les bords et un peu dentelées, d'un vert foncé particulier, à nervures

assez nombreuses, blanches et douces comme dans le chou d'York ; les feuilles extérieures assez nombreuses.

Ce chou rivalise pour la précocité avec les cœur de bœuf ; on en connaît deux races, l'une plus grosse, l'autre plus petite, et qui ne diffèrent que par les dimensions. Il est très estimé en Bretagne.

CHOU

POINTU DE WINNIGSTADT.

Syn. — ....
Noms étr. — **All.** K. früher weisser spitzer Winnigstadter.

Pomme en cône régulier, très serrée, de volume à peu près égal à celui du chou cœur de bœuf petit, plus régulièrement conique ; feuilles d'un vert assez tendre, à nervures un peu grosses, les extérieures assez amples, mais courtes et arrondies, d'une texture ferme et lisse, pied très court.

Il est de la même saison que les cœur de bœuf et le Bacalan.

Nous avons reçu d'Allemagne cette variété remarquable.

CHOU

DE POMÉRANIE

Syn. — CHOU CONIQUE.
Noms étr. — **Angl.** C. Pomeranian.

Pomme en cône très allongé, se terminant ordinairement par une sorte de cornet formé par les feuilles, très pleine ; feuilles d'un vert assez tendre, à nervures douces, d'une consistance ferme, cassantes, les extérieures amples et assez nombreuses ; tige assez haute. Il est assez tardif et de la saison du chou de Saint-Denis.

CHOU

PAIN DE SUCRE.

Syn. — CHOU-CHICON.
Noms étr. — **Angl.** C. Sugarloaf. — **All.** K. spitzes Zuckerbrod.

Pomme en cône renversé, de la forme de celle d'une romaine ou chicon maral-

cher, d'où lui vient le nom de chou-chicon ; peu serrée ; feuilles d'un vert très blond sur la face intérieure, vert blanchâtre sur la face extérieure, oblongues, raides et dressées comme celles d'une romaine, cloquées, capuchonnées d'une manière remarquable.

Ce chou se distingue entre tous les autres par sa forme et par sa couleur, il est précoce, de la saison du chou d'York gros.

CHOU

DE BATTERSEA.

Syn. — . . . .
Noms étr. — **Angl.** C. Battersea.

Pomme en cône renversé, plate en dessus, approchant de celle d'une romaine maraîchère, plus large que haute, peu serrée, feuilles d'un vert très blond sur la face intérieure, d'un vert blanchâtre sur la face extérieure, oblongues, raides et dressées, cloquées, capuchonnées d'une manière remarquable, plus grandes, plus nombreuses que dans le chou pain de sucre, ce qui constitue la principale différence entre ces deux variétés que quelques personnes confondent à cause de leur analogie ; le chou pain de sucre est en outre un peu plus précoce.

Nous avons reçu cette variété d'Angleterre où elle est connue et cultivée depuis longtemps.

CHOU

FEMELLE.

Syn. — Ch. de Fumel. — Jumilia di cacali di chiavari.
Noms étr. — . . . .

Pomme très déprimée au sommet, de grosseur moyenne, peu serrée, très blonde, feuilles largement cloquées, peu nombreuses, tournant presque toutes en pomme ; pied très court. Ce chou, très remarquable par sa précocité, devance tous les autres choux-pommés, même les choux d'York les plus hâtifs ; il paraît convenir pour les climats chauds, car il est très cultivé dans les environs d'Oran sous le nom de *jumilia di cacali di Chiavari* ; le nom de chou femelle lui est donné dans quelques-uns de nos départements du sud.

CHOU

JOANET.

Syn. — CHOU NANTAIS. — CHOU JAUNET. — CHOU DE CHENILLET. — CHOU DE GENILLÉ. — CHOU POMMÉ D'ANGERS.

Noms étr. — ....

Pomme à peu près ronde, un peu aplatie sur le sommet, assez petite, serrée, très blonde quand elle est faite ; feuilles extérieures (celles qui ne forment pas la pomme), peu nombreuses, un peu glauques, et approchant de la couleur du chou d'York, assez amples, arrondies, et légèrement ondulées, nervures blanchâtres ; pied très court.

Il est extrêmement précoce, et semé au printemps il pomme en même temps que le chou d'York hâtif. Il est très répandu dans l'Ouest. Il supporte mal les pluies et les hivers rigoureux.

CHOU

DE SAINT-DENIS.

Syn. — CHOU D'AUBERVILLIERS.

Noms étr. — ....

Pomme ronde, un peu aplatie, et légèrement colorée de rouge pâle au sommet, grosse et ferme ; feuilles extérieures assez nombreuses, embrassantes et serrées contre la pomme à la base, le bord supérieur souvent renversé en dehors, glauques, à nervures saillantes ; pied assez haut.

A Aubervilliers, on plante par hectare 18,000 pieds, dont le produit moyen est d'environ 45,000 kilog.

On connaissait une sous-variété sous le nom de *chou de Bonneuil* ; elle était plus précoce, mais elle s'est confondue avec la précédente et il n'est plus possible de la distinguer.

CHOU

DE HOLLANDE A PIED COURT.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Pomme ronde, de grosseur moyenne, quelquefois teintée de brun, ferme ; feuilles

extérieures peu nombreuses, amples, embrassantes, arrondies, glauques, à cloqûres larges et à nervures assez douces ; pied épais, très court.

Sa maturité précède un peu celle du chou de Saint-Denis. Il en diffère en ce qu'il est beaucoup plus bas de pied, ses feuilles sont plus glauques et relativement plus amples.

CHOU

DE HOLLANDE TARDIF.

Syn. — Gros chou cabu de Hollande. — Chou cauve.
Noms étr. — **Angl.** C. large flat Dutch.

Pomme assez grosse, ronde, un peu déprimée, et souvent teintée de brun sur le dessus, ferme ; feuilles extérieures assez nombreuses, très amples, embrassantes, arrondies, à cloqûres larges et à nervures assez douces, très glauques ; tige haute. Il est plus haut de pied que le chou de Saint-Denis, plus glauque, les feuilles extérieures sont plus amples ; il est plus tardif. Sa maturité devance de quelques jours seulement celle du chou quintal.

CHOU

DE VAUGIRARD.

Syn. — Chou d'hiver.
Noms étr. —....

Pomme ronde, déprimée en dessus, bien ferme et serrée, colorée de rouge brun, feuilles extérieures assez nombreuses, à nervures grosses, peu cloquées, d'un vert particulier, assez intense ; pied court.

Il est tardif et a pour mérite principal de bien résister au froid, ce qui permet ordinairement de le garder sur pied jusqu'en mars.

CHOU

D'ALSACE DEUXIÈME SAISON.

Syn. —....
Noms étr. —....

Pomme aplatie, grosse, serrée; quelquefois légèrement colorée de brun sur le

dessus, feuilles extérieures nombreuses, arrondies, assez courtes et dépassant peu la pomme, celles de la base à pétiole assez souvent long et nu, à nervures assez douces, glauques ; pied très haut. Il devance le chou de Saint-Denis et pomme à peu près en même temps que le Bacalan. C'est une excellente variété.

CHOU

TÊTE DE MORT.

Syn. — ....
Noms étr. —....

Pomme de grosseur moyenne, ronde, très blonde et unie, très régulière, très serrée ; feuilles extérieures petites, un peu allongées, unies, à nervures blanches, rappelant celles du cœur de bœuf ; pied bas ; de la saison du Bacalan. Excellente race.

CHOU

QUINTAL.

Syn. — CHOU DE STRASBOURG. — GROS CHOU D'ALLEMAGNE. — CHOU D'ALSACE.
Noms étr. —.. .

Pomme très grosse, ronde, déprimée sur le dessus, très ferme ; feuilles glauques, de consistance ferme, raides, à nervures grosses, d'un aspect particulier ; celles de la pomme ont le bord roulé en dehors ; les extérieures sont assez nombreuses, courtes et ne dépassant guère la hauteur de la pomme ; pied court.

Cette variété est très tardive et volumineuse ; c'est le chou le plus gros des choux pommés.

CHOU

ROUGE PETIT.

Syn. — CHOU NOIRATRE. — CHOU ROUGE PETIT D'UTRECHT.
Noms étr. — **Angl.** C. red for pickling.

Pomme assez ronde, ordinairement colorée de rouge foncé ou de violet intense ;

feuilles extérieures vertes, teintées de rouge, raides, peu nombreuses, pied assez court.

Il est plus hâtif de 10 jours environ que le chou rouge gros.

Cette espèce est très variable dans sa couleur et dans sa forme ; celle que nous avons décrite est la plus précoce que nous connaissions, et celle qu'il nous paraît désirable de fixer.

CHOU

ROUGE GROS.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** C. red Dutch large.

Pomme assez grosse, ronde ; feuilles de la pomme d'un rouge noir intense, les extérieures rouge mélangé de vert, raides, quelquefois pétiolées, assez nombreuses, tige haute. Ce chou est le plus tardif de tous les choux pommés ; c'est celui que l'on préfère pour manger en salade, quoique toutes les espèces à pomme serrée puissent aussi être employées de cette manière.

2° CHOU DE MILAN

Brassica oleracea bullata. (DEC.)

Syn. — Chou cloqué. — Chou de Savoie. — Chou cabu frisé. — Chou de Hollande. — Chou pancalier.

Noms étr. — **Angl.** C. Savoy. — **All.** K. Savoyer oder Wirsing. — **Ital.** Cavolo a Falpala.

Feuilles cloquées sur toute leur surface (parce que, selon Decandolle, le parenchyme se développe plus rapidement que les nervures et que par conséquent il ne peut être contenu dans l'espace qui existe entre elles), d'un vert foncé, très serrées les unes contre les autres, formant une pomme moins serrée que dans les choux cabus, plus tendre, moins sujette au goût de musc.

CHOU DE MILAN

COURT HATIF.

Syn. — Chou de Milan nain. — Chou Marcellin.
Noms étr. —....

Pomme petite, déprimée, serrée; feuilles d'un vert foncé, assez nombreuses, étalées, peu amples, à cloqûres nombreuses, petites, saillantes ; pied très court. Il succède au chou de Milan très hâtif, d'Ulm ; il est tendre et très bon.

CHOU DE MILAN

TRÈS HATIF, D'ULM.

Syn. —....
Noms étr. — **Angl.** C. Savoy new Ulm. — **All.** K. Savoyer grüner ausserordentlicher früher Ulmer.

Pomme petite, ronde pleine ; feuilles d'un beau vert, peu amples, de consistance épaisse, raides, à cloqûres nombreuses et saillantes ; presque toutes contribuant à la formation de la pomme; assez haut de pied ; très hâtif, excellent.

CHOU DE MILAN

ORDINAIRE.

Syn. —....
Noms étr. —....

Pomme ronde, assez grosse; feuilles d'un vert un peu glauque, d'une consistance moins raide que dans les précédents, plus embrassantes, à cloqûres plus douces, plus larges. Pied assez haut, se rapprochant un peu par le port du chou de Milan des Vertus, mais il est beaucoup moins gros.

CHOU DE MILAN

PANCALIER DE TOURAINE.

Syn. —....
Nom étr. —....

Pomme petite, peu serrée, mal formée; feuilles d'un vert foncé, nombreuses,

étalées, assez amples, raides, à cloqûres nombreuses, fines, à côtes assez grosses, pied très court. Il a quelque ressemblance avec le chou de Milan court hâtif, mais il en diffère principalement par son volume qui est plus considérable ; par sa pomme, qui est beaucoup moins serrée et par sa plus grande lenteur à se faire.

CHOU DE MILAN

DES VERTUS.

Syn. — CHOU DE MILAN GROS FRISÉ D'ALLEMAGNE.

Noms étr. —....

Pomme ronde très grosse, très serrée; feuilles de la circonférence, très amples, embrassantes, d'un beau vert, moins foncé que dans les choux de Milan hâtifs, à cloqûres larges et douces, d'une consistance ferme, sans raideur ; pied assez haut. Il est tendre et bon, c'est le plus volumineux des choux de Milan, mais il résiste moins bien à l'hiver que les choux de Milan hâtif d'Ulm, pancalier, etc.

A Aubervilliers, on plante par hectare 18,000 pieds, dont le produit moyen est d'environ 35,000 kilog.

CHOU DE MILAN

DU CAP.

Syn. —....

Noms étr. — **Angl.** C. large Savoy. C. Cape Savoy. C. Drumhead Savoy.

Pomme moyenne, ronde, très serrée ; feuilles très amples, embrassantes, plus hautes que la pomme, cloqûres très fines et particulièrement glauques ; pied haut.

CHOU DE MILAN

DE VICTORIA.

Syn. —....

Noms étr. — **Angl.** C. Victoria Savoy.

Pomme moyenne, ronde, très serrée, d'un vert blond ; feuilles extérieures assez nombreuses, arrondies, ne dépassant pas la pomme, quelquefois ondulées sur les bords, d'une consistance encore plus finement cloquée, un peu moins glauques, et, du reste, assez voisine du chou de Milan du Cap. Pied haut.

CHOU DE MILAN

DORÉ

Syn. —....

Noms étr. — **All.** K. Wirsing Blumenthaler. K. gelber Savoyer.

Pomme arrondie, très lâche, prenant une couleur tout-à-fait jaune pendant l'hiver ; feuilles de la circonférence, embrassantes, d'un vert blond, à cloqûres assez larges et douces ; pied court, il est très tendre.

CHOU DE MILAN

A TÊTE LONGUE.

Syn. — CHOU FRISÉ POINTU.

Noms étr. —....

Pomme petite, allongée, ovale, assez blonde, pas très serrée ; feuilles étroites, allongées, dressées, ayant le bord renversé en dehors, d'un vert un peu glauque, à cloqûres assez fines, douces ; tige haute. — Il est tendre et très bon.

CHOU

DE BRUXELLES.

Syn. — CHOU ROSETTE. — CHOU A JETS. — CHOU A JETS ET REJETS. — CHOU SPRUYT DE BRUXELLES.

Noms étr. — **Angl.** Cabbage Brussels Sprouts. — **All.** K. grüner Sprossen. — K. Rosen Wirsing.

Cette espèce remarquable produit de 25 à 30 pommes très petites, de la grosseur d'une noix, très fermes, tendres, et d'un goût particulier, naissant à l'aisselle des feuilles inférieures, et comme celles-ci, disposées en spirales autour de la tige qui s'élève de $0^m,30$ à $0^m,60$, suivant les variétés ; celle-ci est terminée par un bouquet de feuilles étalées horizontalement, pétiolées et cloquées comme celles des choux de Milan et formant quelquefois une sorte de pomme, ce qui permet de la placer dans cette classe.

CHOU

DE RUSSIE.

Syn. —...

Noms étr. —....

Pomme petite, peu compacte, tendre et de très bonne qualité ; feuilles d'un vert glauque, luisantes et comme vernissées, de consistance raide, découpées en lobes profonds et irréguliers, contournées et comme frisées, surtout sur la pomme ; tige assez haute.

Cette variété a pour principal mérite de bien supporter l'hiver.

CHOU

VERT GLACÉ D'AMÉRIQUE.

Syn. —....

Noms étr. — **Angl.** C. green glazed.

Pomme très peu serrée, feuilles nombreuses, rondes, un peu ondulées sur les bords, d'un vert vif et comme vernies, peu cloquées, d'un aspect particulier qui les distingue entre celles de tous les autres choux, arrondies, amples ; tige haute. Ce chou est particulièrement cultivé dans les provinces méridionales des États-Unis, où l'on prétend que la sorte de vernis qui couvre ses feuilles le garantit plus que les autres variétés de l'atteinte des chenilles. Il a le mérite de résister très bien à l'hiver, mais ses feuilles sont un peu dures, et, en résumé, ce n'est pas une très bonne race.

3° CHOUX VERTS ET CHOUX NON POMMÉS.

BRASSICA OLERACEA ACEPHALA. (DEC.)

Syn. —....

Noms étr. — **Angl.** Borecole. Green-Kale. — **All.** Blätter-kohl. **Esp.** Breton.

1 Feuilles ne formant pas de pomme, pétiolées, très allongées dans presque toutes es variétés ; tige très haute dans plusieurs variétés et atteignant quelquefois 2 mètres et plus d'élévation.

CHOU

A GROSSE COTE VERT.

Syn. — CH. TRONCHOUDA.

Noms étr. — **Angl.** C. couve Tronchouda. C. Braganza.

Tige courte, mérithales très rapprochés ; feuilles à pétiole très gros, blanc, charnu, presque entières ou à lobes peu profonds, d'un vert assez pâle, unies, marquées de nervures secondaires blanches et assez grosses, formant à l'arrière-saison une sorte de petite pomme très serrée.

Les feuilles extérieures et la pomme de ce chou sont très tendres, il résiste très bien au froid, et a besoin de fortes gelées pour acquérir toute sa qualité.

CHOU

A GROSSE COTE BLOND.

Syn. —....

Noms étr. —....

Il diffère du chou à grosse côte vert par la couleur moins verte de ses feuilles ; les pétioles ou côtes des feuilles sont également gros et peut-être plus tendres ; il résiste moins bien aux gelées.

CHOU

A GROSSE COTE FRANGÉ.

Syn. — CH. FRAISÉ. — CH. FRAISE DE VEAU.

Noms étr. —....

Tige courte, feuilles à pétiole épais moins charnu que dans le chou à grosse côte ordinaire, s'élargissant et se divisant en une sorte de spatule, creusées en cuillère au centre, très relevées sur les bords, irrégulièrement lobées ou déchiquetées, contournées, ondulées, d'un vert glauque, formant une sorte de petite pomme assez ferme.

Ce chou a pour mérite principal de résister très bien à l'hiver et de fournir lorsque tous les choux pommés sont épuisés, et jusqu'au moment où les choux de printemps commencent à donner. Il est assez tendre et passablement cultivé aux environs de Paris.

CHOU

CAVALIER.

Syn. — Grand chou be Bretagne. — Ch. arbre. — Ch. vert. — Ch. sans tête. — Ch. arbre de Laponie. — Grand chou a vache. — Ch. asperge.

Noms étr. — **All.** Blätter kohl Riesen.

Tige haute de 1m,60 à 2 mètres et plus, feuilles longues de 0m,60 à 0m,80, presque entières à la partie supérieure, arrondies, à pétiole ordinairement nu, mais souvent accompagné d'oreillettes épaisses ; unies, d'un beau vert, disposées sur toute la longueur de la tige, qui prend un accroissement plus considérable quand on cueille celles de la base.

Quoique cette variété soit plus habituellement cultivée pour la nourriture des bestiaux, ses feuilles sont assez tendres et bonnes à manger. Elle est rustique et résiste bien au froid.

CHOU

CAULET DE FLANDRES.

Syn. — Ch. cavalier rouge.

Noms étr. —....

Cette sous-variété du chou cavalier n'en diffère qu'en ce que les tiges, les pétioles et les nervures des feuilles sont colorées de violet ; c'est, du reste, le même port et les mêmes dimensions ; il est peut-être encore plus rustique que le chou cavalier.

CHOU

BRANCHU DU POITOU.

Syn. — Chou mille têtes. — Chou d'Angers. — Chou mille-oeils. — Chou d'hiver a drageons.

Noms étr. — **Angl.** C. thousand headed. — **All.** Blätterkohl tausendköpfiger.

Tige dépassant rarement 1m,60 ; feuilles ressemblant par la forme et par la couleur à celles du chou cavalier, produisant à leur point d'insertion sur la tige,

des branches ou faisceaux de feuilles qui donnent à cette variété l'aspect d'un buisson épais.

Il est très cultivé pour la nourriture des bestiaux dans les provinces de l'Ouest ; il est peut-être au moins aussi productif que le chou cavalier, mais il est moins rustique et souffre davantage dans les hivers rigoureux.

CHOU

MOELLIER.

Syn. — CHOU A LA MOELLE. — CHOU CHOLLET.
Noms étr. —....

Tige de 1m,60 environ, renflée en massue vers l'extrémité supérieure et atteignant à peu près 0m,05 dans son plus grand diamètre, remplie d'une moelle succulente et que les bestiaux mangent avec avidité ; feuilles presque entières, à pétioles courts, larges, blondes et charnues.

Cette variété, cultivée particulièrement en Bretagne, est sensible à la gelée et demande un climat tempéré pendant l'hiver.

CHOU

MOELLIER A TIGE ROUGE.

Syn. — CHOU A GRAND PIED.
Noms étr. —....

Tige violette, paraissant être plus grosse que dans la race ordinaire du chou moellier, de la grosseur du bras, haute de 1m,50, surmontée par un faisceau de feuilles amples, à pétiole court, vertes. Cette magnifique race nous a été communiquée par M. Polo.

CHOU

DE LANNILIS.

Syn. —....
Noms étr. —....

Tige de 1m,60 environ, plus grosse, plus courte que dans le chou cavalier ;

feuilles entières, allongées, d'un vert blond, d'étoffe épaisse et charnue, à pétiole plus gros que dans le chou cavalier, plus court, rarement accompagné d'oreillettes.

Cette variété diffère du chou cavalier par son port moins élevé, plus ramassé, par sa feuille plus blonde, plus entière, plus succulente ; par sa tige plus grosse et plus charnue, renflée souvent comme l'est celle du chou moellier dont il n'est pas toujours facile de le distinguer.

CHOU

VIVACE DE DAUBENTON.

Syn. —....

Noms étr. —....

Tige de 1m,20 à 1m,50 ; feuilles longues de 0m,50 à 0m,60, larges, d'un vert intense, à pétioles nus, longs, assez flexibles, qui se couchent sur terre, et s'y enracinent quelquefois, ce qui a fait donner à cette variété le nom de vivace.

Ce chou est rustique, d'un assez bon produit, mais inférieur sous ce rapport au chou branchu.

CHOU

A FAUCHER.

Syn. —....

Noms étr. —....

Feuilles radicales, longues de 0m,30 à 0m, 40, profondément lobées ou lyrées ; hispides sur les bords et sur les nervures, d'un vert assez intense, pétioles blanchâtres ; formant une touffe assez fourrageuse qu'on pourrait faucher plusieurs fois.

Cette variété, rarement cultivée pour les bestiaux, mérite peu de trouver place dans le potager. De Candolle la classe à côté du colza et en fait le type d'une race distincte sous le nom de *Brassica campestris pabularia*.

CHOU

FRISÉ VERT GRAND DU NORD.

Syn. — CHOU FRISÉ D'ÉCOSSE.

Noms étr. — **Angl.** Borecole German tall green. — **All.** Blätter kohl hoher grüner vorzuglich krauzer.

Tige de 1m,25, terminée par un faisceau de feuilles longues de 0m,50 à 0m,60,

étroites, profondément lobées et frisées, inclinées à l'extrémité, d'un beau vert.

Cette variété, très ornementale, résiste bien au froid, ses feuilles sont assez bonnes lorsqu'elles ont été attendries par la gelée.

CHOU

FRISÉ ROUGE GRAND.

Syn. — CHOU CAPOUSTA.

Noms étr. — **Angl.** Borecole German tall red. — **All.** Blätterkohl hoher schwarz brauner vorzuglich krauser.

Sous-variété à feuilles d'un rouge violacé.

CHOU

FRISÉ VERT A PIED COURT.

Syn. —....

Noms étr. — **Angl.** Borecole German dwarf green. — **All.** Blätterkohl niedriger vorzuglich krauser grüner.

Sous-variété dont la tige ne s'élève qu'à $0^m,40$ à $0^m,50$.

CHOU

FRISÉ ROUGE A PIED COURT.

Syn. —....

Noms étr. — **Angl.** Borecole German dwarf red. — **All.** Blätterkohl niedriger vorzuglich krauser brauner.

Sous-variété à feuilles d'un rouge violacé, à tige de $0^m,40$ à $0^m,50$.

CHOU

FRISÉ PANACHÉ.

Syn. —....

Noms étr. — **Angl.** Borecole canadian variegated. — **All.** Blätterkohl bunter ganz vorzuglich schöner geschecter.

Tige de $0^m,50$; feuilles de dimensions très irrégulières, lobées, déchiquetées

contournées et frisées, se panachant diversement de vert ou de rouge, ou de lilas sur fond blanc ou de rouge sur fond vert, surtout après que les premiers froids sont survenus.

Cette variété est très jolie, très propre à l'ornementation des tables, elle trouve même très bien sa place dans les bouquets. Elle résiste à des froids rigoureux et sa feuille est assez tendre.

CHOU

FRISÉ PROLIFÈRE.

Syn —....

Noms étr. —....

Tige de 0m,50. Feuilles de dimensions très irrégulières, généralement lyrées ou auriculées, de couleur vert un peu glauque ; des nervures et de la surface même de la feuille sortent des excroissances foliacées plus fortes surtout sur la nervure principale, qui donnent également naissance à un nombre infini de productions de la même nature; il existe des variétés panachées intermédiaires entre le violet et le blanc, la panachure portant principalement sur les nervures et s'étendant sur la partie de la feuille qui les touche.

Cette variété est très rustique.

CHOU

PALMIER.

Syn. — CHOU CORNE DE CERF. — CHOU NOIR.

Noms étr. — **All.** Blätterkohl Palmbaum. K. Italienischer.

Tige de 1m,80 à 2 mètres, terminée par un faisceau de feuilles entières longues de 0m,60 à 0m,80, larges de 0m,10 environ, roulées sur les bords vers la partie inférieure de la feuille, raides, dressées vers leur origine, inclinées vers l'extrémité, finement cloquées comme celles du chou de Milan, d'un vert foncé.

Ce chou est remarquable par l'élégance de son port, et constitue une variété plus ornementale qu'utile.

CHOU

FRISÉ DE NAPLES.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** Kohl-Rabi Neapolitan curled leaved. — **Ital.** C. pavonazza.

Espèce intermédiaire entre les choux pommés et les choux raves. Sa tige, comme celle du chou-rave est renflée, mais au lieu de l'être immédiatement au-dessus du collet, elle l'est à 0m,06 à 0m,08 seulement de la surface de la terre. Ce renflement ordinairement ovale, produit à son sommet un grand nombre de feuilles; et sur on côté et à la base, il donne naissance à des rejetons ou espèces de renflements qui se terminent en bouquets de feuilles. Celles-ci sont longues de 0m25 à 0m,30, ont le pétiole long, délié, sont palmées dans le genre du chou à grosse côte frangé, frisées et frangées, d'un vert un peu glauque et d'un joli effet.

Le renflement de la tige est charnu, et peut être mangé comme le chou-rave, mais c'est plutôt une variété ornementale.

CHOU

VARIÉTÉS DE PROVENANCE FRANÇAISE.

D'Amérique. 1829. De la race du chou à faucher; feuilles découpées, à côte nue rougeâtre, radicales; rejetons nombreux.

Asperge. 1836. Sorte de colza à feuille ample, rouge, hispide dans certaines parties comme celle du navet.

Cabus d'Alais. 1836. Beaucoup plus hâtif que le Saint-Denis; feuilles moins amples, pomme plus ronde; voisin pour la précocité du cœur de bœuf.

Cabus de Cahors. Variété voisine du chou quintal.

Marbré de Saint-Claude (à Genève).

Pommé blanc bordé bleu.

Cabus blanc a côte bleue.

Cristallin (à Villefranche).

De Constance.

De Bourgogne, assez gros chou pommé à feuilles très glauques dont les nervures sont violettes

Cœur de bœuf doré. Identique au cœur de bœuf petit.

De Dax. Probablement identique au bacalan.

Épinard. Chou vert nain, ondulé, demi-frangé, à pétiole très nu.

De Habas. Race très particulière, cultivée dans le département des Basses-Pyrénées, à grosse pomme plate, ferme ; grandes feuilles blondes, nervures douces ; tardif ; ne ressemble à aucune de nos races.

D'Ingreville. 1852. Pomme conique comme dans le Winnigstadt, feuille ronde, légèrement cloquée. (Lot peu régulier).

Maloin. } Races peu franches, paraissent voisines du chou de
Prompt d'Ingreville. } Saint-Denis.

De Milan court perfectionné. Voisin du chou pancalier de Touraine.

De Milan gros de Mont-de-Marsan. Gros, tardif, intermédiaire entre le Milan ordinaire et celui des Vertus.

Minette. 1840. Voisin du chou vivace de Daubenton, à feuilles rougeâtres, tige rouge.

Morat. 1830. Bonne race, assez voisine du chou de Saint-Denis.

De Plougeau. Voisin du chou de Milan des Vertus.

Petit hâtif de Quévilly. 1850 Petit chou cabus hâtif voisin du Joanet.

Quintal de Constance. 1842. Identique au chou rouge gros.

Romain 1850. Gros chou de Milan à feuilles largement cloquées, pomme conique, hâtif.

Rouge de Liége. 1834. Identique au chou rouge gros.

Superbe de Hutton 1852. Pomme conique, de la forme du Winnigstadt ; feuille ronde, légèrement cloquée ; race peu régulière.

De trois ans. 1842. Voisin du chou palmier.

Vert de Montagne. 1847. Sorte de chou vert demi-frisé, n'ayant rien de remarquable.

De Murcie. 1854. Pomme grosse, un peu pointue, d'un vert tendre, un peu glauque ; feuilles très amples, embrassantes, d'un vert cendré, très glauques. Presque aussi hâtif que le cœur de bœuf ; assez bonne race.

Royal hâtif. 1854 Très voisin du chou tête de mort, s'il n'est identique.

De Quiave. 1854. Race peu suivie ; quelques choux sont voisins du chou femelle ; en général plus glauque, plus haute de pied.

De Pise. 1854. Très probablement identique à chou Joanet.

De Milan de Victoria.

Cattell's early reliance. 1854. Voisin de notre cœur de bœuf, un peu plus blond.

Dwarf Marcellan Savoy 1854. Assez voisin du Milan de Victoria, plus tardif ; entièrement différent du chou Marcellin ou Milan court hâtif.

Buda Kale. 1854. Chou vert à faucher paraissant voisin de la race qui porte ce nom, mais à feuilles plus larges.

CHOU

VARIÉTÉS ANGLAISES ET AMÉRICAINES.

Mac Evens. 1846. Très voisin du nain hâtif.

Schilling's queen cabbage. 1847. Intermédiaire entre York et cœur de bœuf.

Burn's new early. 1846. Très voisin du York gros.

Non pareil. 1849. Voisin du cœur de bœuf petit.

Early Emperor. 1848. Très probablement analogue au cœur de bœuf petit.

Green curled Savoy. 1848. Voisin du chou de Milan du Cap.

Preston's Victoria, à pied très court, à pomme conique, lavée de violet. Paraît tardif.

New cabbaging Borecole. 1848. Chou frisé, vert, très bas de pied, formant au centre une petite pomme très ferme.

Giant Borecole. 1848. Chou rouge grand à feuilles crispées plutôt que frisées.

Delaware Borecole. Sorte de chou cavalier ramifié, différent du chou branchu.

Cesarean Waterloo. Identique au chou cavalier.

Comstock's prœmium flat Dutch. 1852. Pomme ronde, plutôt petite, feuilles de la pomme ondulées et festonnées, feuilles extérieures grandes, arrondies; haut de pied, tardif.

Large Drumhead. 1852. Gros chou cabus, très tardif, se rapprochant du quintal, feuilles plus vertes, non ondulées.

Early hope. 1852. Voisin du cœur de bœuf petit.

Early peacock. 1850. Identique au cabbage.

Enfield Market. 1854. Très voisin du cœur de bœuf petit.

Mac Evens true early. Intermédiaire entre chou cabus et cœur de bœuf, feuilles arrondies à grosses nervures blanches, pomme assez allongée, un peu tardif.

Vannack. Très voisin du York gros.

Eastham. 1841. Sorte de cœur de bœuf à pied très court.

Wheeler's imperial. Voisin du York gros.

Improved red. Identique au chou rouge petit.

Rape Kale. 1843. Petit chou vert à nervures rouges, se ramifiant à la base.

New bold improved June 1850. Intermédiaire entre York et cœur de bœuf gros.

New early screw. 1840. Voisin du nain hâtif.

Paynton. Pied très haut comme dans le chou d'Alsace deuxième saison, pomme conique, serrée, peu volumineuse, beaucoup de feuilles.

Preston's Victoria. 1851. Voisin du cœur de bœuf gros.

Borecole new cabbaging. Identique au chou frisé vert grand.

Schilling's early sweet. Voisin du cœur de bœuf.

Lewisham. Très voisin de York gros.

Jerusalem Kale. 1854. Sorte de chou frisé vert peu franc.

Mitchell's Prince Albert. 1854. Très voisin du cœur de bœuf gros; peut-être un peu plus blond.

Barnes's early dwarf. 1854. Mélange de cœur de bœuf et d'York.

Delaware Kale. 1854. Chou vert à feuille frisée seulement sur les bords, d'un vert très glauque.

Asparagus Kale. 1854. Très voisin de Delaware Kale.

Green globe Savoy. 1854. Paraît identique à ch. de Milan de Victoria.

Siberian Kale. 1854. Mélange de plusieurs variétés de choux à fourrage.

Swedenburgh Cattle. 1854. Chou pommé voisin du ch. de Hollande tardif.

Early Paradise. 1854. Identique à notre ch. d'York hâtif.

Early Shakespeare. 1854. Identique à notre cœur de bœuf gros.

Large Drumhead (des Américains). 1854. Ne paraît pas sensiblement différent du ch. de Hollande tardif.

Flat Dutch (des Américains). 1854. Ne paraît pas sensiblement différent du chou de Hollande tardif.

Bergen. 1854. Paraît identique à notre Chou quintal.

Comstock's præmium flat Dutch. 1854. Paraît identique au chou de Brunswick.

CHOU

VARIÉTÉS ALLEMANDES.

Kopfkohl sehr grosser weisser platter Braunschweiger. 1847. Excellente race, à pied très court, ayant peu de feuilles, à pomme aplatie, intermédiaire entre le chou de Saint-Denis et le Hollande.

Savoyer mittelfrüher grüner Kohl. 1847. Identique au Milan court hâtif.

Kopfkohl Erfurter kleiner früher fester. 1851. (Chou pommé blanc hâtif d'Erfurt). Très petit, à pomme plate et serrée, très court de pied, n'ayant presque pas de feuilles; excellent de forme et de précocité.

Kopfkohl früher Englischer zucker. 1847. Voisin du chou nain hâtif.

4° CHOU-RAVE.

Syn. — Chou de Siam.

Noms étr. — **Angl.** Kohlrabi above ground. — **All.** Kohlrabi über der Erde. — **Ital.** Cavolo rapa.

Brassica caulo-rapa (Déc.) *B. gongilodes* (Lin.)

Tige renflée immédiatement au-dessus de terre, formant une sorte de boule sur laquelle sont implantées les feuilles qui sont entièrement glabres, pétiolées, lobées ou lyrées.

Usage. — On mange la partie renflée de la tige avant qu'elle soit complétement développée ; dans cet état, elle est tendre, et participe, pour le goût, du chou et du navet.

CHOU-RAVE

BLANC.

Syn. — ....

Noms étr.— **Angl.** Kohlrabi green. — **All.** Kohlrabi über der Erde später grosser weisser zarter. — **Ital.** Cavolo rapa bianco.

La boule ou renflement de la tige a environ 0m, 15 de diamètre, elle est d'un vert très pâle, presque blanche ; les feuilles assez amples et nombreuses ; cette variété est la plus tardive.

CHOU-RAVE

VIOLET.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** Kohlrabi purple — **All.** Kohlrabi über der Erde später grosser feiner blauer.

Cette variété ne diffère du chou-rave blanc ordinaire que par la couleur de la boule qui est violette, les feuilles ont le pétiole et les nervures teints de violet.

CHOU-RAVE

BLANC HATIF.

Syn. — ....

Noms étr. — **All.** Kohlrabi über der Erde mittelfrüher grosser feiner weisser Glas.

La boule est un peu plus petite que dans le chou-rave blanc ordinaire, est plus précoce à se former, les feuilles sont moins amples et moins nombreuses.

CHOU-RAVE

BLANC TRÈS HATIF DE VIENNE.

Syn. — ....

Noms étr. — **All.** Kohlrabi über der Erde ganz früher Wiener feiner weisser.

La boule plus petite que dans toutes les autres variétés, est généralement plus arrondie, les feuilles ont le pétiole très délié, sont plus petites, moins nombreuses, et presque toutes posées sur le sommet du renflement.

Cette variété est la plus précoce.

CHOU-RAVE

VIOLET TRÈS HATIF DE VIENNE.

Syn. — ....

Noms étr. — **All.** Kohlrabi über der Erde ganz früher Wiener blauer.

Ce chou-rave a les qualités de la variété blanche dont il ne diffère que par la couleur des feuilles et du renflement.

CHOU-RAVE

A FEUILLE D'ARTICHAUT.

Syn. — .....

Noms étr. — **Angl.** Kohl-Rabi artichoke leaved.

Dans cette variété, la boule est moins grosse et moins nette que dans les autres

races ; les feuilles profondément découpées ou laciniées donnent à la plante un aspect élégant qui fait son principal mérite.

5° CHOU-NAVET.

Syn. — CHOU-RAVE EN TERRE.

Noms étr.—**Angl.** Cabbage turnip rooted. — **All.** Kohlrabi in der Erde. Kohlrübe. — **Ital.** Cavolo navone.

Brassica campestris napo-brassica.

Racine renflée à chair serrée ; les jeunes feuilles radicales sont hispides comme dans le chou-colza ; lors de leur complet développement, elles sont longues de 0m,30 environ, lobées ou lyrées, d'un vert gai, à pétiole et nervures blancs ou légèrement lavés de rouge.

Usage. — On mange la racine qui a la saveur du chou-rave.

CHOU-NAVET.

BLANC.

Syn. — ....

Noms étr. — **All.** Kohlrabi in der Erde weisser kelrot. Rutabaga.

Racine oblongue, large de 0m,20 environ, dans son plus grand diamètre, longue de 0m,25 environ ; souvent déformées par des racines adventives ; chair blanche, ayant le goût du chou-rave.

CHOU-NAVET.

BLANC A COLLET ROUGE.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Sous-variété du chou-navet blanc dont elle ne diffère que par la teinte rouge ou violette qui colore le collet de la racine, ainsi que le pétiole et les nervures de la feuille.

Les choux-navets résistent aux plus grands froids.

CHOU RUTABAGA.

Syn. — CHOU-NAVET DE SUÈDE.

Noms étr. — **Angl.** Swedish turnip. Rutabaga. — **All.** Kohlrabi in der Erde gelber.

Racine de forme ronde ou oblongue suivant les variétés, assez régulière, à peau jaune, nuancée vers le collet de la racine, de vert ou de violet, suivant les variétés; feuilles différant peu de celles du chou-navet blanc et ne présentant que des nuances de couleur ou d'ampleur, suivant les variétés.

Usage. — Le chou Rutabaga est un bon légume, préférable même au chou-navet blanc, sa racine est plus nette et plus prompte à se faire.

CHOU RUTABAGA.

A collet vert. Racine arrondie à peau et à chair jaunes colorées de vert au collet.

CHOU RUTABAGA.

De Skirving. Racine obronde, très nette et belle, à collet rouge, un peu hors de terre; en Angleterre on lui trouve le défaut de résister au froid moins bien que d'autres variétés.

CHOU RUTABAGA.

De Fettercairn. Racine d'une belle grosseur, presque sphérique, à collet violet (1).

De Laing. Remarquable par ses feuilles très grandes et entières, qui se tiennent horizontalement; racine grosse, bien nette, sphérique et très rustique à collet violet (2).

(1) C'est par erreur que, sur notre catalogue de graines fourragères, nous avons indiqué que cette variété a le collet vert.

(2) Même observation.

6° CHOUFLEUR.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** Cauliflower. — **All.** Blumen-Kohl. — **Esp.** Coliflor — **Port.** Couve-flor. — **Ital.** Cavolo di Malta.

Brassica oleracea Botrytis cauliflora. (Déc.).

Decandolle décrit ainsi le choufleur : « La race à laquelle, pour éviter toute confusion, je suis obligé de donner le nom de *Botrytis*, a une organisation toute particulière ; les rameaux florifères, au lieu d'être disposés en pyramides, comme une panicule, sont serrés à partir de leur base, et forment une espèce de corymbe régulier ; à ce caractère, il faut en ajouter un autre qui est la conséquence naturelle du premier ; les pédicelles étant étroitement serrés les uns contre les autres, avant la floraison, perdent leur forme, deviennent charnus en adhérant les uns contre les autres et, en général, ne produisent que des rudiments de fleurs avortées....» Ce corymbe ou tête de choufleur est blanc jaunâtre, atteint des dimensions différentes, est plus ou moins serré, a le grain plus ou moins fin suivant les variétés; cependant, une partie des fleurs se développent en se désagrégeant, et sont supportées par une tige rameuse qui s'élève à environ $1^m,25$. Les feuilles sont entières, allongées, légèrement ondulées, renversées en dehors, à l'extrémité, d'un vert glauque, à pétiole épais et à nervures blanchâtres. La graine est généralement plus petite et de grosseur moins régulière que dans les autres variétés du chou cultivé.

CHOUFLEUR

TENDRE.

Syn. — CHOUFLEUR PETIT SALOMON

Noms étr. — ....

Cette variété a la tête moins grosse que celle du choufleur demi-dur, elle se forme plus vite, se divise plus promptement ; les feuilles sont moins nombreuses, moins ondulées, moins renversées à leur extrémité, plus étroites ; il est plus haut de pied.

Il convient plus particulièrement aux semis du printemps (du 15 avril au 15 mai), pour consommer de juillet en septembre.

CHOUFLEUR

DEMI-DUR.

Syn. — CHOUFLEUR GROS SALOMON.
Noms étr. — ....

Le capitule ou tête de cette variété atteint de $0^m,20$ à $0^m,25$, de diamètre et même davantage, suivant les races, le grain est blanc et serré, elle dure assez longtemps avant de se désagréger et de monter; les feuilles sont amples, ondulées, renversées en dehors, d'un vert glauque, mais du reste de caractère très variable suivant le goût des jardiniers, qui modifient très facilement les races.

Le choufleur demi-dur convient particulièrement pour semer en été (du 1er au 15 juin à Paris) afin d'obtenir la pomme en octobre, novembre et décembre; il convient également pour les semis du printemps.

CHOUFLEUR

DUR DE PARIS.

Syn. —....
Noms étr. —....

Cette variété a la tête aussi volumineuse que celle du choufleur demi-dur : c'est une sous-variété un peu tardive, choisie dans ce dernier : il ne s'en distingue que par moins de précocité, par sa feuille plus ample, par son pied un peu plus court.

Il convient pour les semis du mois de juin, il fournit à l'automne après le choufleur demi-dur.

CHOUFLEUR

DUR DE HOLLANDE.

Syn. — ....
Noms étr. — ....

Cette variété est de vingt jours environ plus tardive à pommer que le choufleur demi-dur ; il forme une tête volumineuse à grain fin et très blanc ; la feuille est beaucoup plus ample que celle du choufleur demi-dur.

Il convient de ne pas le semer plus tard que le mois de mai pour obtenir la pomme en novembre.

CHOUFLEUR

DUR D'ANGLETERRE.

Syn. —....
Noms étr. —....

Ce choufleur est de huit à dix jours plus tardif que le dur de Hollande, auquel il ressemble du reste beaucoup ; il convient pour les semis de la même époque.

Les variétés de choufleurs sont très nombreuses, celles de Malte, de Chypre, d'Erfurt, etc., sont renommées, mais elles ne sont pas sensiblement différentes de celles que nous avons adoptées, et qui nous ont paru les meilleures.

CHOUFLEUR

NOIR DE SICILE.

Syn. — BROCOLI VIOLET NAIN HATIF.
Noms étr. —...

Cette variété que nous avons longtemps cultivée sous le nom de Brocoli, et que les marchands étrangers vendent sous le nom de choufleur, nous a paru effectivement appartenir plutôt aux choufleurs qu'aux brocolis ; ses feuilles allongées, presque entières, sont glauques, dressées, à nervures très douces, peu nombreuses ; la pomme large, régulière, d'un violet foncé, a le grain assez gros, mais passablement serré ; sa pomme ressemble à celle des brocolis, mais il appartient au choufleur par ses feuilles et par sa précocité ; semé en avril, il est complétement pommé en septembre.

CHOUFLEUR

ESPÈCES DIVERSES.

Énorme précoce de Malte. 1834. Bonne race très tardive.

A feuille de Chou-rave. 1843. La feuille ressemble un peu à celle du

chou-rave ; il part du collet des jets nombreux de feuilles, mais il n'y a pas apparence de pomme.

Printanier de Lyon. Bonne race très précoce.

7° CHOU BROCOLI.

Syn. —....

Noms étr.—**Angl.** Brocoli.—**All.** Brocoli. —**Ital.** Brocoli Romani.

Brassica oleracea Botrytis cymosa (Déc.)

Le brocoli se distingue du choufleur par ses feuilles plus nombreuses, moins allongées: celles-ci sont ondulées, un peu contournées; celles qui entourent la pomme (ou tête) et qui ne sont pas complétement développées, sont comme frisées par des ondulations plus nombreuses et plus courtes; la nervure médiane est grosse, ferme et donne à la feuille une certaine raideur, les nervures secondaires sont nombreuses, blanches. Vers le point d'attache des feuilles, le pétiole est plus souvent dénudé que dans le choufleur, la couleur des feuilles est plus glauque. La pomme fine et serrée ne se distingue pas de celle du choufleur dans les bonnes variétés blanches; dans les variétés violettes, la pomme est ordinairement petite et le grain (boutons de la fleur) en est gros et peu serré.

CHOU BROCOLI

BLANC HATIF.

Syn. —...

Noms étr. —....

Il existe de nombreuses races ou sous-variétés qui ont pour caractère commun d'avoir la pomme blanche, ressemblant à celle du choufleur; la race à laquelle nous donnons la préférence et que nous tenons d'un maraîcher habile qui en cultive chaque année une grande quantité, a les feuilles médiocrement amples, d'une tenue un peu raide, nombreuses et abritant la pomme qui est grosse, bien faite, prompte à se former et lente à se désagréger.

CHOU BROCOLI

BLANC MAMMOTH.

Syn. — ...
Noms étr. — **Angl.** B. Mammoth.

Nain et trapu, feuilles extérieures amples, courtes; arrondies, sensiblement ondulées, à épiderme crispé sur les nervures secondaires dans la courbe des ondulations, à pétiole nu, celles du centre serrées, courtes, rabattues sur la pomme qui est blanche et très grosse : il est tardif, ne donnant sa pomme que vingt jours après la variété que nous avons décrite sous le nom de Brocoli blanc hâtif; il a aussi pour mérite essentiel d'être rustique, et en résumé, c'est une variété très recommandable.

Ce Brocoli nous a été envoyé d'Angleterre où l'on cultive un très grand nombre de variétés à pommes blanches, jaunâtres ou vertes; parmi celles que nous avons essayées, celle dite Mammoth, nous a paru remarquable, et aucune des autres ne nous a paru préférable, du moins pour notre climat, à notre race de Brocoli blanc hâtif.

CHOU BROCOLI

VIOLET.

Syn. —....
Noms étr. —....

Pied très haut; feuilles peu serrées sur la tige, pointues, ondulées, lobées; pétiole presque nu, violet rougeâtre, la nervure médiane également teinte de violet; le cœur de la plante est peu garni, la pomme, le plus souvent mamelonnée ou divisée, a le grain très gros, est violette ou violet verdâtre. Il est précoce, et fait sa pomme au moins aussi promptement que le Brocoli blanc hâtif.

CHOU BROCOLI

VARIÉTÉS DIVERSES.

Dwarf late white Russian. 1853. Pied très court; feuilles courtes, presque égales en longueur, un peu pointues, presque entières, très peu ondulées, même au centre où elles sont très serrées; pomme petite, assez fréquem-

ment feuillue. Il ne donne sa pomme que trente jours environ après le Brocoli blanc hâtif.

Dwarf purple. 1853. Pied très court ; feuilles lobées, ondulées, d'un vert très foncé, à nervures et pétiole rougeâtres, celui-ci très long, garni d'oreillettes, les feuilles horizontales ou couchées sur la terre, peu nombreuses au centre, et couvrant mal la pomme, qui est assez serrée, à gros grain violet verdâtre. Il suit à huit ou dix jours de distance le Brocoli violet ordinaire.

Grange's. 1841. Très bon, nain à pomme très serrée et recouverte par les feuilles.

Portsmouth. Bon, tardif, grosse pomme à grain serré, feuilles ondulées, voisin du Mammoth.

Maule's late white. 1851. Race très particulière, à feuilles courtes, pressées sur la pomme qui est blanche et à grain serré ; il est très bon, toutefois inférieur à Mammoth.

Walcheren. Variété très tardive de choufleur, quoique sur les catalogues anglais il soit classé parmi les Brocolis.

Blanc à feuille de choufleur. 1853. Grand et vigoureux, ses feuilles sont très amples et presque entières, moins raides que dans la race ordinaire ; celles du cœur moins serrées ; les nervures moins nombreuses sont plus douces ; la pomme très belle et grosse est notablement bombée ; il est aussi précoce que le blanc hâtif et très bon, mais il n'est pas bien fixe ni régulier dans sa race.

CIBOULE

COMMUNE.

Syn. —....

Noms étr. — **Angl.** Welsh onion. — **All.** Zipolle. Rohrenlauch. — **Esp.** Cebolleta — **Port.** Cebolinha — **Ital.** Cipoletta.

Allium fistulosum — Fam. des *Liliacées*.

De la Sibérie? Vivace. (Bisannuelle dans la culture.) Racine composée ordinairement de plusieurs bulbes allongées, déprimées d'un côté, dont les tuniques colorées de brun rougeâtre à la partie inférieure se prolongent jusqu'à la base des feuilles qu'elles enveloppent en devenant d'un blanc argenté. Feuilles nombreuses, fistuleuses, d'un vert glauque, longues de 30 centimètres environ : tige de 50 centimètres renflée vers le milieu, surmontée par des fleurs en ombelle globuleuse blanc verdâtre, accompagnée d'une spathe à deux valves, blanc verdâtre ; graine noire arrondie en rognon d'un côté, anguleuse du côté opposé, déprimée et concave.

sur l'une des faces. Sa durée germinative est de 2 années ; 10 grammes contiennent 12,100 graines ; le litre pèse 500 grammes.

Usage. — On emploie les feuilles comme condiment à cause de leur forte odeur alliacée.

Culture. — Voir *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 455.

CIBOULE

BLANCHE HATIVE.

Syn. — C. VIERGE.

Noms étr. — .....

Variété de la ciboule commune. Bulbes blanc rosé dont les tuniques deviennent blanc d'argent vers le collet et à la naissance des feuilles qu'elles embrassent; feuilles vert glauque plus foncé que dans la ciboule commune, plus raides, plus longues, moins sujettes à se dessécher à l'extrémité. Elle talle moins que la variété ordinaire, est moins productive en feuilles; celles-ci sont plus tendres et d'un goût moins fort, elle perd complètement ses feuilles pendant l'hiver, mais elle repousse de très bonne heure au printemps.

CIBOULE

VIVACE.

Syn. — C. DE SAINT-JACQUES.

Noms étr. — ....

Allium lusitanicum? (LAMK.) — Fam. des *Liliacées.*

Bulbes très allongées, nombreuses, fixées à la base sur un plateau commun, de couleur brun rougeâtre plus foncé que dans la ciboule commune; tuniques se prolongeant sur le collet et sur la base des feuilles où elles sont blanches. Feuilles d'un vert bleuâtre très glauque, un peu plus longues, moins grosses, plus raides, plus abondantes que dans la ciboule blanche, mais un peu plus grosses que dans la ciboule commune. Elle produit quelquefois une tige terminée par une ombelle de fleurs pourpre clair qui sont infertiles et ne donnent pas de graines.

Usage. — Le même que celui de la ciboule commune.

CIBOULETTE.

Syn. — CIVETTE.
Noms étr. — **Angl.** Cives. Chives. — **Esp.** Cepollino. — **Ital.** Cipollina.

Allium schœnoprasum. — Fam. des *Liliacées.*

Indigène. Vivace. Racines bulbeuses, ovales, nombreuses, feuilles gazonnantes cylindriques, creuses, longues de 15 à 20 centimètres; tige ou hampe nue, haute de 15 à 20 centimètres, terminée par des fleurs purpurines, stériles, en ombelle compacte, entourée d'une spathe à deux valves.

Usage. — On emploie les feuilles comme celles de la ciboule dont elles ont la saveur.

Culture. V. *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 455.

CLAYTONE

PERFOLIÉE.

Syn. —.... — CLAYTONE DE CUBA.
Noms étr. — .....

Claytonia perfoliata. — Fam. des *Portulacées.*

De Cuba. Annuelle. Feuille ronde, large de 5 centimètres, perfoliée, traversée par la tige qu'elle embrasse de toutes parts, charnue, d'un vert blond luisant; disposée comme une sorte de cornet, unique sur chaque tige, cette feuille se trouve immédiatement surmontée par les fleurs qui sont disposées en panicule sur une prolongation de la tige ou sessiles sur la feuille à l'insertion de la tige; elles sont blanches, petites, à cinq pétales. Graine noire, luisante, lenticulaire; sa durée germinative est de 3 années, 10 grammes contiennent 20,920 grains; le litre pèse...

Usage. — On mange les feuilles comme les épinards et l'oseille ou en place du pourpier.

Culture. — Voir *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, page 455.

COCHLÉARIA

OFFICINAL.

Syn. — HERBE AU SCORBUT. — HERBE AUX CUILLERS.

Noms étr. — **Angl.** Scurvy grass. — **All.** Löffelkraut. — **Esp.** Coclearia. — **Port.** Cochlearia. — **Ital.** Coclearia.

Cochlearia officinalis. — Fam. des *Crucifères.*

Indigène. Vivace. Feuilles radicales, pétiolées, cordiformes, charnues, luisantes, disposées régulièrement en rosette autour de la plante; les caulinaires oblongues, dentées, sessiles : tiges nombreuses de 0m,20 terminées par des fleurs petites, blanches, disposées en panicule compacte; fruit ou silique ovale oblongue. Graine petite, brun rougeâtre, ovale, légèrement anguleuse, chagrinée. Sa durée germinative est de 4 années; dix grammes contiennent environ 10,410 graines; le litre pèse 600 grammes.

Usage. — On mange les feuilles radicales en salade, mais l'emploi le plus habituel de cette plante est comme *officinale anti-scorbutique.*

CONCOMBRE.

Syn. — COCOMBRE.

Noms étr. — **Angl.** Cucumber. — **All.** Gurke. — **Esp.** Cohombro. Pepino. — **Port.** Pepino. — **Ital.** Cedriolo. Cocomero. Treciolo. Pinca.

Cucumis sativus. — Fam. des *Cucurbitacées.*

Des Indes. Annuelle. Tiges rampantes, anguleuses, pleines, rameuses; hispides, munies de vrilles; feuilles larges de 0m,20 environ en tous sens; alternes, cordiformes-anguleuses, découpées en dents obtuses, rudes à la surface supérieure, hispides sur les nervures de la face inférieure, d'un vert foncé; pétiole hispide; fleurs axillaires, pédonculées, de 0m,05 à 0m,06 de diamètre, jaunes, monoïques (de sexes séparés) à cinq pétales soudés à la base, à calice jaune, hispide. Fruit cylindrique, le plus souvent allongé, légèrement anguleux, à écorce mince, lisse ou parsemée de

verrues épineuses ; à chair plus ou moins blanche, transparente, divisée au centre en trois cloisons pulpeuses, ou placentas, sur lesquelles sont fixées en grand nombre les graines qui sont saillantes à l'intérieur de la loge ; elles sont aplaties, elliptiques, jaunâtres, leur durée germinative est de 5 années ; 10 grammes contiennent environ 500 grains ; le litre pèse 500 grammes.

Usage. — On mange le fruit cru, cuit ou confit au vinaigre.

Culture. V. *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 456.

CONCOMBRE

BLANC HATIF.

Syn. — .....

Noms étr. — .....

Fruit blanc verdâtre dès qu'il est formé, conservant la même couleur lorsqu'il a atteint toute sa grosseur et jusqu'à sa complète maturité ; à écorce plus lisse que le concombre blanc long ; encore moins anguleux que ce dernier ; long de $0^m,25$ sur $0^m,075$ de diamètre (1), pesant 920 grammes.

Il est de quatre jours environ plus tardif que le concombre hâtif de Hollande.

CONCOMBRE

BLANC LONG.

Syn. — .....

Noms étr. — .....

Fruit blanc verdâtre dès qu'il est formé, conservant la même couleur lorsqu'il a atteint toute sa grosseur et jusqu'à sa complète maturité, à écorce presque lisse,

(1) Les renseignements sur les dimensions des Concombres ont été pris d'après des exemplaires cultivés dans un terrain assez mal préparé et qui n'a pas reçu d'arrosement pendant toute la durée de la culture. Dans des conditions meilleures, les fruits auraient atteint un volume plus considérable, et, pour ne citer qu'un exemple pris sur un fruit cultivé dans des circonstances favorables, nous avons mesuré un concombre blanc long qui atteignait $0^m,38$ sur $0^m,10$, au lieu de $0^m,30$ sur $0^m,075$ obtenus dans notre culture. Les proportions entre les différentes variétés doivent aussi n'être considérées que comme approximatives, car les mesures ayant été prises le même jour sur des variétés de précocité différente, il en résulte que les hâtives étaient complétement développées, tandis que les tardives ne l'étaient pas au même degré, ce qui établit un désavantage de dimension pour ces dernières.

légèrement anguleux; long de 0m,30 sur 0m,075 de diamètre, pesant 1,260 grammes. Il est de quatre jours environ plus tardif que le blanc hâtif.

CONCOMBRE

BLANC DE BONNEUIL.

Syn. — C. BLANC GROS.

Noms étr. — ....

Fruit de couleur blanc verdâtre dès qu'il est formé, conservant la même couleur lorsqu'il a atteint toute sa grosseur et jusqu'à sa complète maturité; à écorce pourvue de mamelons un peu épineux; anguleux, renflé dans sa partie moyenne; long de 0m,30 sur un diamètre de 0m,11; pesant 1,500. Il est de quelques jours plus tardif que le blanc long. Cette variété est celle que les parfumeurs emploient le plus habituellement pour fabriquer la pommade de concombre.

CONCOMBRE

HATIF DE HOLLANDE.

Syn. —...

Noms étr. —...

Fruit jaune pâle dès qu'il est formé, prenant une couleur jaune un peu plus intense lorsqu'il est à maturité; écorce presque lisse; côtes peu marquées; long de 0m,25 sur 0m,09 de diamètre, pesant 700 grammes. Il est de quatre jours plus précoce que le blanc hâtif et convient pour la culture forcée; mais, à cause de sa couleur, on lui préfère le concombre blanc hâtif.

CONCOMBRE

JAUNE GROS.

Syn. — .....

Noms étr. — ...

Fruit blanc jaunâtre dès qu'il est formé, devenant plus tard d'un jaune vif; écorce marquée de mamelons épineux; anguleux; long de 0m,22, un peu effilé vers le pédoncule, mesurant 0m,10 de diamètre et pesant 1,970 grammes. Il est de la même saison que le blanc long.

CONCOMBRE

VERT LONG.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** C. long green.

Fruit vert lorsqu'il commence à se former, vert nuancé de jaune aux extrémités lorsqu'il est à sa grosseur, devenant jaune brun lorsque la maturité est complète; à écorce marquée de mamelons épineux nuancés de veines jaunâtres en forme de rayons, sur le sommet, plus ou moins fréquents ou adoucis suivant les races; légèrement anguleux, souvent contourné ou crochu, long de 0m,38 environ sur 0m,08 de diamètre. Chair vert pâle, épaisse. Il est tardif comme le concombre blanc de Bonneuil.

On cultive, en Angleterre, un grand nombre de sous-variétés du concombre vert long, dont les fruits, ordinairement plus longs, atteignent assez fréquemment jusqu'à 0m,45 à 0m,50, et sont plus ou moins épineux ou tardifs. Nous citerons les noms de quelques-unes de ces variétés :

Conqueror. — **Gladiator.** — **Web's invincible.** — **Man of Kent.** — **Cheltenham surprise.** — **Slou house, etc.**

CONCOMBRE

A CORNICHON.

Syn. — CORNICHON.

Noms étr. — **Angl.** C. prickly.

Fruit de couleur vert pâle lorsqu'il commence à se former, devenant d'un vert vif lorsqu'il est à moitié formé et au point où on le consomme ordinairement, anguleux, à écorce rugueuse, mamelonnée épineuse à cette phase de son développement; passant plus tard au jaune foncé et devenant presque lisse. A la maturité, le fruit atteint en longueur 0m,20 sur 0m,09 de diamètre et un poids de 450 grammes. La chair est blanche. Il est plus précoce que le hâtif de Hollande, et rivalise avec le C. de Russie.

CONCOMBRE

DE RUSSIE.

Syn. — CONCOMBRE A BOUQUET. — CONCOMBRE D'ITALIE. — CONCOMBRE MIGNON. — PETIT CONCOMBRE.

Noms étr. — **Angl.** Russian Girkin. — **All.** Gurken kleine frühe grüne zum Treiben.

Tige non coureuse. Fruit vert rayé de vert jaunâtre avant la maturité, jaune brun à la maturité; écorce lisse; légèrement anguleux; long $0^m,10$ sur $0^m,05$ à $0^m,06$ de diamètre; au nombre de 6 à 8 par pied et réunis en une sorte de bouquet. Il est très précoce et devance de beaucoup le concombre hâtif de Hollande. La graine de cette variété est notablement petite.

CONCOMBRES DIVERS.

De Saint-Patrick. 1850. Fruit vert demi-long, hâtif.

D'Erfurt. Paraît être la variété longue du Concombre à cornichon.

CONCOMBRE

SERPENT.

Syn. — CONCOMBRE DE TURQUIE.

Noms étr. — **Angl.** C. snake. — **All.** Melone-Schlangen. — **Ital.** Anguria. Cocomero torto. Popone serpentino.

Cucumis flexuosus. — Fam. des *Cucurbitacées.*

Des Indes. Annuel. Tiges alternes, rampantes, anguleuses, grêles, velues, munies de vrilles, feuilles cordiformes-anguleuses, lobées, découpées en dents obtuses, rudes sur la surface supérieure, hispides sur les nervures de la face inférieure, d'un vert gris, de $0^m,12$ environ de diamètre, à pétiole velu; fleurs petites, jaunes, axillaires, pédonculées, à calice velu, fruit très long, flexueux, étroit, sillonné, vert foncé, atteignant quelquefois 1 mètre; chair mince, jaune à la maturité, ayant l'odeur et la saveur du melon; graine ovale, comprimée, souvent un peu contournée comme celle du melon, jaune blanchâtre : sa durée germinative

est de 5 années ; 10 grammes contiennent 310 graines ; le litre pèse 400 grammes.

Usage. — On peut confire le fruit au vinaigre comme le cornichon ; mais on le cultive plutôt à cause de la singularité de sa forme.

Culture. — Voir *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 456.

CONCOMBRE

DES PROPHÈTES.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** C. globe.

Cucumis prophetarum. — Fam. des *Cucurbitacées.*

De l'Arabie. Annuel. Tige anguleuse, rampante, légèrement hispide, munie de vrilles, feuilles cordiformes à 5 lobes profonds, denticulées, légèrement rudes à la face supérieure, hispides sur les nervures de la face inférieure, de $0^m,08$ environ de diamètre ; fleur monoïque de $0^m,015$ environ de diamètre, jaune à calice hispide, axillaire, pédonculée ; fruit de la grosseur d'une cerise, rond, hérissé de poils raides, panaché de bandes vertes et jaunes ; graine petite, ovale, déprimée, jaunâtre ; la durée germinative est de.....années : 10 grammes contiennent environ..... graines

Usage. — On mange le fruit cuit ou confit au vinaigre.

CONCOMBRE

D'AMÉRIQUE.

Syn. — ANGURIE. — CONCOMBRE A ÉPINE. — CONCOMBRE ARADA. — CONCOMBRE MARRON.

Noms étr. — **Angl.** C. prickly fruited. Gherkin. C. West-Indian.

Cucumis anguria. — Fam. des *Cucurbitacées.*

De la Jamaïque. Annuel. D'après Decandolle cette espèce est très voisine du Cucumis prophetarum.

CONCOMBRE

CHATÉ.

Syn. — ABDELLAVI. — ABDELLAOUI.

Noms étr. — **Angl.** C. hairy.

Cucumis chate. — Fam. des *Cucurbitacées.*

De l'Égypte et de l'Arabie. Annuel. Tiges rampantes, anguleuses, pleines, hispides, munies de vrilles; feuilles alternes, cordiformes arrondies ou cordiformes-anguleuses, à dents obtuses, rudes sur la face supérieure, hispides sur les nervures de la face inférieure, de $0^m,12$ environ de diamètre, à pétiole velu; fleurs axillaires, monoïques de $0^m,025$ environ de diamètre, jaune pâle, à calice velu, pédonculées; fruit oblong, très velu. Graine.....

Usage. — Les Égyptiens mangent ce fruit cuit ou cru; avec la pulpe ils préparent une boisson rafraîchissante agréable. (DUCH).

CONCOMBRE

PAPANGAYE.

Syn. — COURGE PAPANGAYE. — PAPENGAIE. — PAPONGE. — CONCOMBRE A NOYAU. — CONCOMBRE A ANGLES AIGUS.

Noms étr. — ....

Cucumis acutangulus. — Fam. des *Cucurbitacées.*

De l'Inde. Annuel. Tige grimpante, anguleuse, munie de vrilles simples, bifides ou trifides, feuilles cordiformes-anguleuses; fleurs jaunes, multiflores sur un même pédoncule; fruit long de $0^m,25$ à $0^m,30$ en massue, cannelée en dix angles aigus longitudinaux; écorce dure, de couleur jaune roux; chair tellement fibreuse et filandreuse à la maturité, qu'à la Guadeloupe on se sert du fruit comme d'une sorte d'éponge. — Graine noire, à écorce très dure comme bossuée ou chagrinée, un peu irégulière, aplatie; sa durée germinative est de... année; dix grammes contiennent 170 graines.

Usage. — On mange le fruit lorsqu'il est très jeune, à l'instar du concombre ou de la courge à moelle.

CORETTE

POTAGÈRE.

Syn. — GUIMAUVE POTAGÈRE. — MAUVE DES JUIFS. — BRÈDE-MALABARE.

Noms étr. — **All.** Gemüse-Corchorus.

Corchorus olitorius. — Fam. des *Tiliacées.*

De l'Afrique. Annuelle. Tige de 0m,50 cylindrique, lisse, feuilles alternes, petiolées, ovales oblongues, dentées en scie, à dentures inférieures souvent terminées par un filet sétacé; fleurs petites d'un jaune orange, pédonculées; fruit (capsule) long, subulé, glabre. Graine très anguleuse, pointue, verdâtre : sa durée germinative est de 4 années; dix grammes contiennent 4,648 graines. Le litre pèse 660 grammes.

Usage. — On mange les feuilles en salade.

CORNE DE CERF.

Syn. — COURTINE. — PIED DE CORBEAU. — PIED DE CORNEILLE.

Noms étr. — **Angl.** Buckshorn. — **Ital.** Corno di Cervo. — Goronopo. — Erba stella. — Herba saestra.

Plantago Coronopus. — Fam. des *Plantaginées*

Indigène. Annuelle. Feuilles radicales étalées en rosette sur la terre, pinnatifides à lobes espacés, linéaires, pubescentes; tige nue, rameuse, longue de 0m,15 à 0m,20; fleurs jaunâtres en épi grêle, cylindrique. Graine très petite, ovoïde, aiguë sur les bords, de couleur brun clair; sa durée germinative est de 3 années. Dix grammes contiennent 76,400 graines; le litre pèse 770 grammes.

Usage. — Les feuilles s'emploient comme fourniture dans les salades.

Culture. V. *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 457.

COURGE.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** Squash — **All.** Kürbiss. — **Esp.** Calabasa. — **Port.** Gabaça — **Ital.** Zucca.

Cucurbita. — Fam. des *Cucurbitacées.*

Des Indes ? Annuelle. Tiges anguleuses, rudes ou épineuses, creuses, rampantes, ordinairement très allongées, courtes dans quelques variétés; fl urs monoïques campanulées, plus ou moins grandes, suivant les variétés, à pétales soudés au calice et soudés entre eux, jaunes de nuances diverses et de formes variables; fruit ordinairement creux, à 3 à 5 loges. Graines ovales déprimées, de grosseur variable et munies d'un bourrelet. Leur durée germinative est de 5 années.

Usage. — On mange les fruits.

Culture. V. *Almanach du Bon Jardinier*, 1851, p. 458.

Nota. — Nous comprendrons dans cet article les différents genres qui paraissent être dérivés de la même espèce et qui sont connus sous le nom de : **Courge**, — **Citrouille**, — **Potiron**, — **Giraumon**, — **Patisson**, et que, sous les noms de *Cucurbita maxima*, *Cucurbita melopepo*, *Cucurbita moschata*, *Cucurbita pepo*, quelques botanistes, notamment Duchesne, ont essayé de classer scientifiquement, classifications sur lesquelles Decandolle, tout en les citant, a fait ses réserves, en reconnaissant que de nouvelles études étaient nécessaires. — Ce qui nous fait supposer que ces espèces sont sorties du même type et ne sont que des variétés, c'est la facilité avec laquelle elles se fécondent entre elles et produisent de nouvelles variétés fertiles. Toutefois, nous ne pensons pas, avec Duchesne, que le *Cucurbita leucantha* ait pu se confondre avec le *Cucurbita pepo* pour former une variété intermédiaire qu'il appelle la Melonée; il nous semble aussi que la Coloquinte, qui se distingue ordinairement par les dimensions plus petites et plus grêles de toutes ses parties, ainsi que par la sécheresse de sa pulpe, peut constituer et constitue une espèce botanique différente.

COURGE

A LA MOELLE.

Syn. — MOELLE VÉGÉTALE — SOUKI BLANC DES INDES.

Noms étr. — **Angl.** S. vegetable marrow.

Fruit long de 0m,27 cent. sur 0m,11 de diamètre, à côtes légèrement marquées

en angles adoucis, plus saillantes vers le pédoncule qui est cannelé, écorce jaune brillant, chair blanc jaunâtre, épaisse de $0^m,02$ à $0^m,025$; graine petite, allongée, blanc jaunâtre. Feuilles rudes, de grandeur moyenne, profondément lobées, de consistance molle; tige coureuse.

Ordinairement on consomme le fruit lorsqu'il est à moitié formé et, dans cet état, il est tendre et moelleux; on le mange cuit à la sauce blanche ou farci: lorsqu'il est formé, la chair est dure et sèche.

Cette variété est très fertile, chaque pied peut produire de 8 à 12 fruits lorsqu'ils sont cueillis avant la maturité.

COURGE

SUCRIÈRE DU BRÉSIL.

Syn. — ....

Noms étr. — .....

Fruit ovale, à côtes marquées en forme de cannelures adoucies, long de $0^m,22$ cent. sur $0^m,17$ cent. dans son plus grand diamètre; écorce jaune orange, lisse; chair jaune orange, très sucrée même quand le fruit a atteint toute sa maturité. Graine moyenne, blanc jaunâtre. Feuilles...? Tiges coureuses. Cette variété est d'excellente qualité et de bonne garde.

COURGE

BLANCHE NON COUREUSE.

Syn. — COURGE DE VIRGINIE.

Noms étr. — ....

Fruit long de 0,45 cent., large de 0,14 cent. dans la partie moyenne, un peu renflé vers l'ombilic, marqué de côtes en cannelures très effacées, plus saillantes vers le pédoncule qui est cannelé; écorce unie, blanc jaunâtre, chair blanc jaunâtre, épaisse; graine petite, blanc jaunâtre. Feuilles profondément lobées, remarquablement découpées sur les bords, tiges non coureuses à ramifications très courtes, à mérithales très rapprochés. On doit manger le fruit lorsqu'il est jeune; quand il atteint sa maturité il est dur et coriace. Chaque plante ne porte ordinairement que deux fruits.

COURGE

D'ITALIE.

Syn. — COUCOURZELLE.

Noms étr. — .....

Fruit long de 0,40 cent., large de 0,13 cent. dans la partie moyenne, un peu renflé vers l'ombilic, marqué de côtes en cannelures très effacées, plus saillantes vers le pédoncule qui est cannelé ; écorce jaune panachée et fouettée de vert foncé dans le sens de la longueur ; chair jaune ; graine moyenne blanc verdâtre ; feuilles lobées le plus souvent très profondément, quelquefois arrondies et simplement anguleuses ; tige non coureuse ; allongée et coureuse lorsque la plante dégénère, ce qui est fréquent.

On doit manger le fruit quand il est jeune.

COURGE

DE BARBARIE.

Syn.—GIRAUMON A BANDES.—CONCOMBRE DE MALTE.—CONCOMBRE DE BARBARIE. — CITROUILLE IROQUOISE.

Noms étr.— ....

Fruit presque cylindrique, long de $0^m,46$ cent. sur $0^m,18$ cent. de diamètre, marqué de côtes très effacées, un peu plus saillantes vers le pédoncule qui est cannelé ; écorce jaune panachée de larges bandes vert foncé dans le sens de la longueur ; chair jaune pâle ; graine moyenne blanc jaunâtre ; feuilles amples profondément lobées, de consistance ferme ; tiges coureuses.

Fruit de qualité médiocre.

COURGE

DES PATAGONS.

Syn. — .....

Noms étr. — .....

Fruit presque cylindrique, long de $0^m,46$ sur $0^m,17$ de diamètre, marqué de côtes très régulières relevées en cannelures à arrêtes vives ; pédoncule cannelé,

écorce vert noirâtre, luisante ; chair jaune pâle ; graine moyenne, blanc jaunâtre. Feuilles grandes, profondément lobées, de contexture ferme, tiges coureuses.

Ce fruit est remarquable par sa forme et par son volume, mais il n'est pas de très bonne qualité.

On rencontre quelquefois dans les semis une variété blanche.

COURGE

PLEINE DE NAPLES.

Syn. — C. PORTE-MANTEAU. — C. VALISE.

Noms étr. — .....

Fruit long de 0m,55, large de 0m,13 dans son plus petit diamètre, renflé en calebasse vers les extrémités, surtout du côté de l'ombilic où il atteint un diamètre de 0m,20, courbé (comme un porte-manteau placé sur le dos d'un cheval), marqué de côtes longitudinales aplaties sur leur sommet, écorce unie, vert foncé, pédoncule mince ; chair complétement pleine (remplissant tout le fruit) du côté du pédoncule, creuse seulement dans la partie renflée vers l'ombilic où les graines sont logées, de couleur jaune vif ; graine de couleur blanc sale, remarquable par une sorte de duvet dont elle est couverte notamment sur le bord. Feuilles souvent entières, petites, glabres, unies, marquées de taches blanches le long des nervures ; tige coureuse.

Cette variété est de bonne qualité et remarquable par la singulière position de ses ovaires.

COURGE

DE L'OHIO.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** S. autumnal marrow.

Fruit ovale pointu vers l'ombilic, large et rentré vers le pédoncule, long de 0m,32, large de 0m,26 dans son plus grand diamètre ; côtes très adoucies ; pédoncule très gros, mamelonné ; écorce très épaisse jaune orange saumoné, chair jaune orange foncé, très féculente et d'une excellente qualité. Graine grosse à bourrelet peu sensible, très blanche. Feuilles de dimension moyenne, entières, concaves, d'une consistance ferme, notablement aiguillonnées ; tiges coureuses.

Cette courge, l'une des meilleures, est très répandue et fort estimée aux États-Unis.

COURGE

DE VALPARAISO.

Syn. — .....

Noms étr. — .....

Fruit ovale plus renflé vers l'ombilic qui est souvent mamelonné, mesurant 0m,40 de long sur 0m,28 dans son plus grand diamètre, côtes marquées par des sillons peu profonds, écorce lisse sur certaines parties ou brodée à la manière des melons, couleur blanc de crême; pédoncule mamelonné anguleux; chair jaune orange très sucrée et délicate. Graine moyenne jaune nankin à rebord plus pâle, lisse, vernissée et distincte entre toutes les autres. Feuilles anguleuses arrondies, non lobées, tiges coureuses.

Très bonne variété.

COURGE

DE CHYPRE.

Syn. — .....

Noms étr. — .....

Fruit déprimé, large de 0m,30, épais de 0m,12 dans l'axe du pédoncule; quelquefois un peu conique vers l'ombilic; côtes peu marquées, écorce rouge panachée de blanc et de gris dans le sens des côtes; chair peu épaisse jaune verdâtre. Graine grande, blanc jaunâtre, remarquable en ce qu'elle est chagrinée. Feuilles....; tiges coureuses.

Cette plante n'a rien de particulièrement remarquable.

COURGE

MARRON.

Syn. — C. CHATAIGNE. — C. PAIN DES PAUVRES. — POTIRON DE CORFOU.

Noms étr. — .....

Fruit déprimé, mesurant en diamètre environ 0m,25 sur 0m,10 d'épaisseur dans

l'axe du pédoncule, à côtes larges très effacées ou même nulles; écorce rouge brique nuancé de jaune rougeâtre dans le sillon des côtes; ombilic creux, en entonnoir, vert pâle, nuancé et panaché de vert plus foncé, pédoncule très gros mamelonné, allongé, rugueux ou sillonné; chair épaisse, jaune orange, très féculente. Graine moyenne, blanche à bourrelet peu marqué. Feuilles moyennes, arrondies, anguleuses, concaves, de consistance assez ferme; tiges coureuses.

Variété recommandable.

COURGERON

DE GENÈVE.

Syn. — .....

Noms étr. — .....

Fruit déprimé, large de 0m,25 dans le sens de l'axe du pédoncule, épais de 0m,15 à 0m, 20 à côtes larges très effacées; écorce vert foncé, nuancée ou fouettée de vert pâle ou de jaune; chair rougeâtre assez épaisse, graine assez petite, blanc jaunâtre. Feuilles lobées ou entières de consistance ferme; tiges courtes non coureuses.

COURGE

MELONNÉE.

Syn. — C. MUSQUÉE DE MARSEILLE. C. A LA VIOLETTE.

Noms. étr. — .....

Fruit arrondi, déprimé, mesurant environ 0m,40 de diamètre sur 0m,32 dans l'axe du pédoncule, à côtes très effacées; écorce vert clair panaché ou jaspé de vert plus pâle ou de jaune rougeâtre, d'ailleurs de couleur très variable; chair épaisse, jaune verdâtre, graine grosse très blanche; feuilles grandes, entières, presque rondes, concaves; tige coureuse.

Cette courge, qui est très estimée et de bonne qualité dans le midi, est un peu tardive pour notre climat.

COURGE

CROCHUE.

Syn. — C. COUTORS.

Noms étr. — **Angl.** — S. early bush crook neck.

Fruit courbé ou crochu, étroit vers le pédoncule, renflé régulièrement en forme

de bouteille et très atténué vers l'ombilic, verruqueux, sillonné; écorce jaune orange; chair sèche à la maturité; graine petite, blanc jaunâtre; feuilles grandes, lobées ou entières; tige non coureuse. On doit consommer le fruit avant qu'il ait atteint toute sa grosseur.

Cette variété est cultivée et estimée aux États-Unis.

Il existe une variété à tiges coureuses.

CITROUILLE

DE TOURAINE.

Syn. — .....

Noms étr. — .....

Fruit déprimé, quelquefois arrondi, mesurant environ en largeur 0m,38 sur 0m,24 dans l'axe du pédoncule; à côtes larges très adoucies, écorce vert pâle jaspée ou nuancée de blanc ou de rouge pâle; chair blanc rosé un peu jaunâtre. Graine très large et plate, à bourrelet très marqué, la plus grosse du genre, blanc jaunâtre. Feuilles très grandes, profondément lobées, de consistance un peu molle, vert foncé, marquées ordinairement dans leur jeunesse de quelques taches blanches aux angles des nervures.

Cette variété est très féconde et l'une des plus convenables pour la grande culture. En Touraine on en obtient, en moyenne, un produit de 60 à 75,000 kilog. par hectare.

POTIRON

JAUNE GROS.

Syn. — P. ROMAIN.

Noms étr. — **All.** K. Melone-centner.

Fruit de forme très variable suivant la race que les différents jardiniers préfèrent, arrondi ou déprimé, très volumineux, atteignant communément un poids de 50 à 60 kilogrammes, à côtes peu marquées; écorce jaune pâle, unie, rugueuse ou légèrement brodée à la manière du melon; chair épaisse, jaune. Graine très grosse blanc jaunâtre. Fleur jaune très grande. Feuilles très grandes, arrondies, anguleuses, concaves; tiges coureuses.

Cette courge est la plus cultivée à Paris et aux environs, c'est la plus productive, mais elle n'est pas féculente et on ne l'emploie guère qu'en potage.

Potiron jaune à queue jaune. Sous-variété précoce dont le pédoncule devient jaune à la maturité.

POTIRON

BLANC GROS.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Sous-variété à fruit blanc de crème, à chair jaune très pâle.

POTIRON

VERT GROS.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Sous-variété à fruit arrondi de forme variable, moins gros que le potiron jaune, écorce vert foncé marbré ou jaspé de vert pâle. On lui donne le nom de potiron gris lorsqu'elle passe au vert pâle. Graine grosse, blanche.

POTIRON

VERT D'ESPAGNE.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Fruit déprimé, presque discoïde, creusé des deux côtés dans l'axe du pédoncule, épais au centre de $0^m,15$ à $0^m,20$ large de $0^m,35$; écorce vert pâle, côtes larges très effacées; chair jaune très sucrée et d'excellente qualité, graine grosse, blanche. Feuilles moyennes, arrondies, anguleuses, concaves; tiges coureuses.

Cette courge est l'une des meilleures et a le mérite important de se conserver très tard.

GIRAUMON TURBAN.

Syn. — Bonnet turc. — Turbanet.

Noms étr. — **Angl.** Squash turban. — **Ital.** Zucca a turbante.

Fruit arrondi, déprimé, élargi à la base du côté du pédoncule et aplati, mesurant environ 0m,30 de diamètre, rouge brique, surmonté par une sorte d'excroissance du disque ou ombilic, arrondie en cône très élargi, de couleur verte panachée de blanc, ce qui donne à l'ensemble du fruit l'apparence d'un turban; chair épaisse, jaune orange, ferme et sucrée. Graine moyenne, blanche, courte, à bourrelet peu sensible; feuilles petites, à lobes peu prononcés, d'une consistance assez molle, particulièrement découpées sur les bords; tiges coureuses.

Cette courge est de très bonne qualité.

PATISSON

JAUNE.

Syn. — Bonnet de prêtre. — Couronne impériale. — Artichaut de Jérusalem. — Artichaut d'Espagne. — Arbouste d'Astrakan.

Noms étr. — **Angl.** Squash early bush.

Fruit presque demi-sphérique, figurant, d'un côté du pédoncule, un cône plus ou moins obtus que terminent des sortes de mamelons ou de cornes; aplati en une surface élargie et presque plane du côté de l'ombilic; marqué de côtes peu saillantes, de forme, d'ailleurs, assez variable; écorce unie, jaune pâle dans la variété la plus commune; chair jaune pâle ou blanche, ferme et sèche. Graine petite, blanc jaunâtre, soyeuse sur les bords. Feuilles grandes, cordiformes entières où à lobes peu profonds, de consistance un peu molle; tige non coureuse.

Ce fruit est d'une bonne conservation.

PATISSON

VERT.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Variété à peau d'un jaune vert bouteille, quelquefois marbré ou nuancé de vert plus clair.

PATISSON

ORANGE.

Syn. — .....

Noms étr. — **Angl.** S. early yellow bush.

Variété à peau d'un jaune aurore, à fruit généralement très élargi et aplati.

PATISSON

BLANC.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Variété à peau variant du blanc au jaune pâle.

PATISSON

PANACHÉ.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Variété à peau jaune pâle ou blanc jaunâtre panaché de vert.

COURGES DIVERSES.

Le nombre des variétés de courges est pour ainsi dire infini, à cause de la facilité avec laquelle elles se créent, et il faut la plus grande attention pour conserver pures les variétés qu'on veut adopter : nous décrivons succinctement celles que nous avons pu suivre dans nos cultures, ou dont nous avons observé les fruits dans les expositions horticoles.

D'Alger. 1850. Sorte de petit potiron vert très tardif.

De Castille. Fruit moyen, de forme allongée, crochue, à écorce blanc rosé panaché de vert; feuilles notablement mouchetées de blanc.

Citrouille de Lima. 1835. Fruit allongé, à côtes semblables à celles du melon; écorce vert clair, un peu brodée.

Fromage. 1852. Fruit moyen presque rond, à écorce jaune très dure; chair jaune, sèche et féculente.

Mexicaine Calabaza. Fruit allongé, à côtes prononcées, vert marbré de blanc, très tardif.

Verte de Corfou. Fruit gros arrondi, un peu déprimé aux extrémités ; côtes étroites, très saillantes, pédoncule long renflé.

Des Açores. Fruit moyen, arrondi, à côtes très relevées vers les extrémités qui sont un peu déprimées.

Aubergine. Fruit petit courbé, renflé vers l'ombilic, aminci et étranglé vers l'extrémité opposée, ayant quelques rapports de forme avec l'aubergine longue ; marqué de côtes régulières, écorce vert foncé.

Très hâtive d'Australie. Fruit assez gros, ovale, à côtes peu marquées, très étroites ; écorce jaune orange marquée par places de marbrures verdâtres fines; pédoncule anguleux, non renflé.

Beugnet. Fruit petit, rond, à côtes très adoucies, relevées près du pédoncule ; écorce jaune foncé, unie ; chair sèche de très bonne qualité, paraît l'analogue de la C. fromage.

Du Canada. Fruit plus petit que celui de la C. d'Australie dont il a la forme et la couleur.

Demi-longue de Virginie. Fruit très gros, long de 1 mètre sur 0m,50 environ de diamètre, renflé au milieu, marqué en lignes saillantes longitudinales, vert très fonce sur le fond qui est vert clair.

Jaune musquée. Fruit moyen, de forme ovale, assez régulière, sans côtes; écorce jaune assez intense, marbré de vert clair à la partie inférieure.

Lisse. Fruit petit, très allongé, renflé au milieu, plus pointu vers le pédoncule, sans côtes; écorce jaune pâle mat, marbrée de vert pâle.

Muscade du Levant. Fruit assez gros, allongé, cylindrique, plus étroit du côté du pédoncule, côtes très adoucies, écorce vert très foncé, panachée de jaunâtre dans les sillons des côtes.

Œuf de Cygne. Fruit petit, ovale, très régulier, sans traces de côtes, écorce très lisse, jaune d'ocre clair.

Pyriforme. Fruit assez grand, arrondi, mamelonné vers l'ombilic, côtes presque nulles, écorce vert foncé.

Du Texas. Fruit très allongé, renflé du côté de l'ombilic, marqué de lignes étroites, saillantes, écorce jaune grisâtre terne, pédoncule renflé et court.

Potiron anglais. Fruit ovale, de la forme et de la grosseur de la courge sucrière du Brésil ; écorce jaune foncé verdâtre avec quelques panachures étroites de vert plus foncé.

D'Athènes. Fruit moyen ovale, de la forme et de la grosseur de la courge sucrière ; écorce jaune marquée de larges panachures vertes.

Potiron beugnet du Canada. Fruit petit, arrondi, mamelonné du côté de l'ombilic, à côtes peu marquées ; écorce vert cendré foncé et vert cendré clair entre les côtes; voisin du potiron panaché d'Italie, de couleur noir terne.

Potiron panaché d'Italie. Fruit petit, arrondi, mamelonné du côté de

l'ombilic, à côtes peu marquées, écorce vert cendré foncé et vert clair un peu terne entre les côtes.

Potiron de Buenos-Ayres. N° 1. Fruit gros, oblong, à côtes très marquées, saillantes; écorce gris verdâtre, sillonnée de broderies fines et grises.

Potiron de Buenos-Ayres. N° 2. Fruit très petit, déprimé, à côtes bien marquées sans être saillantes ; écorce vert foncé.

Potiron châtaigne du Maroc. N° 1. Fruit petit très déprimé, à pédoncule et à ombilic enfoncés ; côtes nombreuses, très marquées, bossuées et donnant au fruit l'apparence d'un melon; écorce vert clair, ordinairement cendré.

Potiron châtaigne du Maroc. N° 2. Fruit différent du n° 1, plus petit, déprimé, à côtes peu marquées, si ce n'est par une panachure blanche, écorce vert terne assez largement panachée par places de rouge clair un peu terne.

Potiron vert d'Australie. Fruit aplati comme le potiron d'Espagne, écorce vert pâle marbrée.

Potiron vert brodé. Fruit moyen, allongé, couvert de broderies fines qui lui donnent un aspect gris.

Potiron vert de Naples. Fruit très gros, déprimé, à côtes larges effacées, écorce vert foncé marbrée de taches plus foncées.

Potiron vert oblong. Fruit moyen turbiné, terminé en pointe du côté de l'ombilic, concave du côté du pédoncule, marqué légèrement de côtes larges; écorce vert foncé, marbrée par places.

Potiron vert rond. Fruit petit, arrondi, côtes marquées seulement vers le pédoncule, écorce verte de couleur uniforme.

Potiron de Valparaiso. Fruit gros turbiné, allongé du côté de l'ombilic, à côtes adoucies, larges, écorce blanc verdâtre ou gris cendré, marquée de broderies grises.

Potiron blanc romain. Fruit moyen, turbiné, allongé du côté de l'ombilic, à côtes peu marquées, écorce jaune mat, panachée de blanc jaunâtre; broderies légères près de l'ombilic.

COURGES

VARIÉTÉS ANGLAISES ET AMÉRICAINES.

Lima cocoanut. 1850. Fruit gros, allongé, écorce grise, chair orange : on dit cette espèce très farineuse, mais elle est très tardive; tiges coureuses.

Winter crook neck. 1850. Fruit allongé, écorce blanche ou jaunâtre ; chair pleine : en Amérique on l'estime pour l'abondance de son produit.

Long green crook neck. 1852. Fruit gros, crochu ; écorce galleuse, vert foncé, tiges coureuses : sans mérite apparent.

Lima. 1850. Sorte de courge de l'Ohio, panachée.

Early apple. 1852. Sorte de petit potiron déprimé, jaunâtre, tiges coureuses Ne paraît pas avoir de mérite bien particulier.

Early white bush. 1850. Patisson blanc très large.

Pumkin connecticut field. 1850. Petit fruit de potiron jaune orange, côtes peu marquées; paraît bon et productif.

Pumpkin large cheese. 1852. Fruit moyen, déprimé comme un potiron d'Espagne; écorce fond vert marbré de jaune.

Cushan crook neck. 1852. Fruit crochu, de couleur jaune pâle ou jaune, bariolé de vert; ne présente rien de particulièrement remarquable.

Mammoth. 1835. Fruit gros, écorce lisse, verte et rouge ou rouge aurore; feuilles larges.

COURGE COLOQUINTE (1)

Syn. — COLOQUINTE.

Noms étr. — **Angl.** Gourd-fancy. — **All.** Kurbiss-Zier. — **Esp.** Coloquintida. — **Port.** Coloquintida. — **Ital.** Colloquintida.

Fam. des *Cucurbitacées.*

Origine inconnue. Annuelle. Tiges anguleuses, rudes, creuses, rampantes, très allongées; fleurs monoïques campanulées, petites, à pétales soudés au calice et soudés entre eux, jaunes; feuilles divisées en lobes profonds au nombre de 3 à 5; fruit très variable dans sa forme et dans sa couleur, ordinairement creux, à 3 et 5 loges, à chair sèche à la maturité; graine déprimée, oblongue, entourée d'un bourrelet, blanc jaunâtre. Sa durée germinative est de 5 années. 10 grammes contiennent 370 graines. Le litre pèse 430 grammes.

Usage. — On peut manger les fruits lorsqu'ils sont jeunes, mais ils sont peu employés.

COLOQUINTE

ORANGE.

Syn. — ORANGINE. — FAUSSE ORANGE.

Noms étr. — .....

Fruit rond de la forme et de la couleur d'une orange.

(1) Decandolle, dans le *Prodromus*, a établi plusieurs espèces sous les noms de CUCURBITA AURANTIA — VERRUCOSA — SUBVERRUCOSA — OVIFERA; mais nous serions bien plutôt portés à les considérer comme des variétés d'un type unique, si nous envisageons avec quelle facilité elles se modifient tout en restant fécondes : le nom botanique de Cucurbita melopepo, attribué par plusieurs auteurs au type des Coloquintes, s'applique, selon Decandolle, au Patisson.

COLOQUINTE

POIRE.

Syn. — COLOQUINTE PYRIFORME. — COUGOURDETTE.

Fruit petit, en poire, de couleur jaune, blanche, panachée ou bariolée de différentes façons.

COLOQUINTE

GALLEUSE.

Syn. — BARBARINE. — BARBARESQUE.

Noms étr. — ....

Fruit rond ou ovale, de couleur très variable, dont l'écorce est bossuée ou verruqueuse.

COURGE-BOUTEILLE

Syn. — .....

Noms étr. — **Angl.** Gourd. — **Ital.** Zucca da tabacco.

Cucurbita lagenaria. — Fam. des *Cucurbitacées.*

De l'Amérique méridionale. Annuelle. Plante pubescente, à odeur prononcée de musc, tige grimpante, munie de vrilles, feuilles en cœur presque entières, légèrement velues et glaucescentes ; fleurs monoïques, fasciculées, blanches, à pétales frangés ; fruits pubescents dans la jeunesse, très lisses à la maturité, à 3 et à 5 loges; graine longue, aplatie, souvent bilobée, échancrée en demi-cercle ou carrée au sommet, formant à l'autre extrémité une saillie en forme de pointe, marquée sur les deux grandes surfaces par un bourrelet très déprimé et figurant un losange, de couleur jaune fauve, suivant les variétés : sa durée germinative est de 5 années. 10 grammes contiennent 90 graines. Le litre pèse 400 grammes.

Usage. — On peut manger les fruits ou les confire au vinaigre quand ils sont jeunes et très tendres; plus tard la chair sèche complétement, l'écorce devient très dure et on ne peut les utiliser que pour faire des vases légers.

COURGE

PÉLERINE.

Syn. — COURGE BOUTEILLE. — COUGOURDE. — GOURDE DES PÉLERINS.

Noms étr. — **Angl.** — G. bottle. — **All.** K. Flasche.

Fruit long de 0m,20 à 0m,25 cent., étranglé vers le milieu, élargi à la base et effilé du côté du pédoncule. Il en existe une variété monstrueuse qui est très tardive.

COURGE

PLATE DE CORSE.

Syn. — COURGE CORSOISE.

Fruit aplati, épais de 0m,12 à 0m,15 cent, dans l'axe du pédoncule, large de 0m,15 à 0m,20 cent.

COURGE

POIRE A POUDRE.

Syn. — ....

Noms étr. — .....

Fruit allongé et étroit, souvent un peu courbé, long de 0m,25 à 0m,30 cent. sur 0m,06 à 0m,07 cent. de diamètre.

COURGE

MASSUE D'HERCULE.

Syn. — .....

Noms étr. — .....

Fruit très long, atteignant quelquefois 0m,90 cent. à 1 mètre, très étroit du côté du pédoncule, progressivement renflé vers l'ombilic et ressemblant à une massue.

COURGE

SYPHON.

Syn. — .....

Noms étr. — .....

Fruit élargi et aplati à la base du côté de l'ombilic, puis brusquement rétréci en un col allongé, recourbé quelquefois presque à angle droit et ressemblant à un syphon.

CRAMBÉ

MARITIME.

Syn. — CHOU-MARIN.

Noms étr. — **Angl.** Sea-Kale. — **All.** Seekohl. — Meerkohl. — **Ital.** Cavolo di mare.

Crambe maritima. — Fam. des *Crucifères.*

Originaire des sables maritimes de l'Océan et de la Méditerranée. Vivace. Feuilles grandes, épaisses, pétiolées, ovales ou arrondies, quelquefois profondément lobées ou pinnatifides, sinuées, glabres et très glauques; tige de 1 mètre à 1^{m},30 ramifiée, pleine, très glauque; fleurs en grappes; blanches portant une odeur de miel prononcée; graine renfermée dans une silique globuleuse indéhiscente, monosperme, épaisse, d'où il est peu facile de l'extraire, déprimée, irrégulière, couverte d'une pellicule très mince sous laquelle se dessine la forme des cotylédons. La durée germinative est de 3 années; dix grammes contiennent environ 200 graines couvertes de leur silique avec laquelle on les sème. Le litre pèse 160 grammes.

Usage. — On mange les feuilles avant leur complet développement, après les avoir fait blanchir par étiolement.

Culture. — Voir *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 451.

CRESSON

ALÉNOIS.

Syn. — PASSERAGE CULTIVÉ. — NASITOR.

Noms étr. — **Angl.** C. Plain-leaved. — **All.** Kresse gewöhnliche. grüne. **Port.** Mastruço. — **Ital.** Agretto. Cerconcello. Crescione inglese. Mastorcio. Sergoncello.

Lepidium sativum. — Fam. des *Crucifères.*

De Perse. Annuelle. Feuilles alternes oblongues, diversement découpées ou

entières ; tige de 0m,30 à 0m,40, glabre, rameuse ; fleurs en bouquets, très petites, blanches ; fruit ou silicule échancré, aplati ; graine petite oblongue, arrondie, creusée d'un côté par un sillon longitudinal, brun rougeâtre, portant une odeur âcre toute particulière ; sa durée germinative est de 5 années : dix grammes contiennent 4,500 graines. Le litre pèse 724 grammes.

Usage. — On emploie la feuille en fourniture de salade.

Culture. V. *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 461.

CRESSON

ALÉNOIS FRISÉ.

Syn. — .....

Noms étr. — **Angl.** C. curled-leaved. — **All.** K. krause gefüllte grüne. K. Plümager.

Variété à feuille un peu plus grande que dans l'espèce ordinaire, crispée sur les bords et d'un vert plus foncé.

CRESSON

ALÉNOIS A LARGE FEUILLE.

Syn. — .....

Noms étr. — **Angl.** C. broad-leaved.

Variété à feuille plus large que dans l'espèce ordinaire et par conséquent préférable.

CRESSON

ALÉNOIS DORÉ.

Syn. — .....

Noms étr. — **Angl.** C. golden. — **All.** K. gelbe breitblätterige Englische.

Variété à feuille d'un jaune doré, un peu allongée ; la graine est également plus jaune que dans les autres variétés.

CRESSON

DE FONTAINE.

Syn. — BAILLI. — CRESSON D'EAU. — CRESSON DE RUISSEAU. — LA SANTÉ DU CORPS. — BRIDE-CRESSON.

Noms étr. — **Angl.** Cress water. — **All.** — Brunnenkresse. — **Esp.** Berro. — **Port.** Agroiâo. — **Ital.** Nasturzio aquatico.

Sisymbrium nasturtium — Fam. des *Crucifères.*

Indigène. Vivace. Feuilles glabres à folioles arrondies, un peu sinuées, les supérieures plus grandes; tiges couchées ou rampantes sur les eaux; fleurs blanches, petites en corymbe; fruits ou siliques légèrement arqués; graine très petite, ovale, un peu déprimée, réticulée, brun rougeâtre; sa durée germinative est de 4 années. Dix grammes contiennent 40,000 graines. Le litre pèse 600 grammes.

Usage. — On mange les feuilles cuites ou crues et en salade.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier* 1854, p. 460.

CRESSON

DE TERRE.

Syn. — CRESSON DE JARDIN. — CRESSON VIVACE. — SISYMBRIUM. — CRESSON DES VIGNES. — CRESSONNETTE DE JARDIN. — ROQUETTE,

Noms étr. — **Angl.** C. Winter. C. American. — **All.** K. perennirende Amerikanische.

Erysimum præcox. — Fam. des *Crucifères.*

Indigène. Bisannuel (ou vivace). Feuilles glabres, lyrées, à lobe terminal ovale, les supérieures pinnatifides à découpures étroites, entières, opposées. Tige de 0m,25 à 0m,30; fleurs petites, jaune pâle, en corymbe; fruits ou siliques longs, écartés de la tige. Graine un peu déprimée, légèrement anguleuse sur une des faces, arrondie sur l'autre, grise, chagrinée: sa durée germinative est de 3 années. 10 grammes contiennent environ... graines. Le litre pèse 500 grammes.

Usage. — On mange les feuilles comme celles du Cresson de Fontaine.

CRESSON

DES PRÉS.

Syn —Cresson élégant. —Cressonnette. —Passerage sauvage. —Pec a l'oiseau. — Petit cresson aquatique.

Noms étr. — Angl. Cuckow-flower. — **All.** Gauchblume. Wiesenkresse.

Cardamine pratensis. — Fam. des *Crucifères.*

Indigène. Vivace. Feuilles glabres, ailées, pinnatifides, les radicales à folioles arrondies, celles de la tige à folioles lancéolées ou linéaires entières; tige de 0m,30 à 0m,40 cent., dressée glabre; fleurs terminales en corymbe, grandes (pour le genre), d'un violet très pâle ou blanches; fruit ou silique linéaire glabre; graine petite, oblongue, carrée du côté de l'ombilic, arrondie à l'autre extrémité, brune: sa durée germinative est de.... années. 10 grammes contiennent 9,670 graines.

Usage. — On mange les feuilles qui ont une saveur âcre et piquante.

CRESSON

DE PARA.

Syn. — Spilanthe. —Spilanthe des potagers.

Noms étr. — Ital. Spilanto.

Spilanthes oleracea. — Fam. des *Composées Senecionidées*

De l'Amérique méridionale. Annuel. Tige rameuse, haute de 0m,25 cent. Feuilles d'un vert clair, opposées, pétiolées, élargies en ovale tronqué à la base; fleurs portées sur un pédicelle terminal axillaire, réunies en capitules coniques, d'un jaune pâle; graine petite, ovale, aplatie, noire, hérissée de très petits mamelons blanchâtres qui lui donnent un aspect un peu gris, marginée de cils blanchâtres, déprimée, tronquée et comme échancrée au sommet, où elle est pourvue de deux arêtes latérales. Sa durée germinative est de 4 années; 10 grammes contiennent 34,000 graines. Le litre pèse 210 grammes.

Usage. — D'après Bosq, ses feuilles, mangées avec la salade, augmentent beaucoup la saveur de cette dernière, irritent la bouche et procurent une sécrétion abondante de salive; l'usage en est très restreint.

CRESSON

DU BRÉSIL.

Syn. — . . . .

Noms étr. — . . . .

Spilanthes fusca (*an species ?*)

Du Brésil. Annuelle. D'après Decandolle, cette espèce, si toutefois c'en est une, ne diffère du spilanthes oleracea qu'en ce que le capitule qui est jaune verdâtre à la base, est coloré de brun depuis le milieu jusqu'au sommet, et en ce que les feuilles sont d'un vert sombre : le semis le reproduit très exactement.

Usage. — Le même que celui du Cresson de Para.

ÉCHALOTTE.

Syn. — CHALOTTE.

Noms étr. — **Angl.** — Shallot. — **All.** Schalotte. — **Esp.** Chalota. — **Port.** Echalota. — **Ital.** Ascalonia. Cipoali di Catalogna. Scalogno.

Allium ascalonicum. — Fam. des *Liliacées.*

De la Palestine. Vivace. Racine composée de plusieurs bulbes coniques attachés à un plateau commun, un peu déprimés du côté où ils sont accolés aux bulbes voisins, recouverts d'une pellicule dont la couleur varie suivant les variétés ; feuilles fistuleuses, en gazon, hampe ou tige nue cylindrique ; fleur rougeâtre en ombelle terminale, globuleuse, serrée, se montrant rarement.

Usage. — On mange les bulbes et les feuilles comme assaisonnement et en fournitures de salade.

Culture. — Voir *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, page 462.

ÉCHALOTTE

ORDINAIRE.

Syn. — E. PETITE. — ECHALOTTE.

Noms étr. — **All.** Schalotte gewöhnliche.

Bulbes de la grosseur d'une noisette, à la base, allongés, revêtus d'une pellicule jaune rougeâtre ; feuilles petites, longues de 0m,25 à 0m,30.

Cette espèce est hâtive et se conserve bien, c'est la plus usuelle.

ÉCHALOTTE

GROSSE.

Syn. — . . . .

Noms étr. — . . . .

Bulbes de la grosseur d'une noix, à la base, allongés, revêtus d'une pellicule de couleur jaune brun, beaucoup plus gros que ceux de l'échalotte petite ; feuilles de 0m,40 à 0m,50.

Cette variété, moins précoce que la petite, est cependant apportée sur les marchés avant cette dernière, parce qu'elle atteint plus promptement le développement qui en facilite la vente ; elle se conserve moins bien.

ÉCHALOTTE

DE JERSEY.

Syn. — . . .

Noms étr. — . . . .

Bulbes réunis en groupe, longs de 0m,04 à 0m,05 sur 0m,03 environ de diamètre, plus arrondis, à collet plus fin, plus serré que celui des deux échalottes ordinaires ; pellicule rouge jaunâtre et fine comme celle d'un ognon avec lequel cette échalotte a une grande similitude d'aspect et même d'odeur ; feuilles remarquablement glauques, peu élevées, bien fournies, très différentes de celles des échalottes communes grosse et petite ; cette échalotte s'en distingue en outre en ce

que, lorsqu'elle est plantée à l'automme, elle monte assez communément et produit des graines, ce qui peut être un avantage dans de certaines circonstances, bien que les graines produisent le plus souvent des ognons un peu différents. C'est la plus hâtive des échalottes que nous connaissions, mais elle a l'inconvénient d'être un peu tendre, de ne pas se conserver très bien.

Cette plante, est tellement caractérisée que nous serions portés à croire qu'elle constitue, ainsi que la suivante, une espèce botanique distincte ou qu'elle pourrait être classée dans le genre ognon.

ÉCHALOTTE

GROSSE D'ALENÇON.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Bulbe très gros, plus volumineux encore que celui de l'échalotte de Jersey, de la même forme et de la même couleur, de maturité peut-être un peu plus tardive, et, comme cette dernière espèce, ayant l'inconvénient d'être tendre et de pourrir promptement ; les feuilles sont plus longues et plus glauques ; elle monte à graine comme l'échalotte de Jersey. D'après M. Houton de la Billardière à qui nous devons la connaissance de cette espèce remarquable, elle est cultivée depuis fort longtemps dans les environs d'Alençon, elle se conserve très bien et on lui trouve un goût plus agréable que celui de l'échalotte petite (l'échalotte de Jersey appelée échalotte petite à Alençon). On la plante à l'automne ou au printemps ; il est préférable de la planter à l'automne parce qu'elle est plutôt mûre et qu'elle exige une longue exposition au soleil pour se mieux conserver.

ÉNOTHÈRE

BISANNUELLE.

Syn. — ONAGRE. — JAMBON. — JAMBON DES JARDINIERS. — HERBE AUX ANES. — JAMBON DE SAINT-ANTOINE. — LYSIMACHIE JAUNE. — LYSIMACHIE JAUNE CORNUE — MACHE ROUGE.

Noms étr. — **All.** Rapontica. Rapunzel Sellerie. — **Ital.** Enogra. Rapunzy.

Œnothera biennis. — Fam. des *Œnothérées.*

Du Pérou ; acclimatée en Europe. Bisannuelle. Racine pivotante effilée, rougeâtre

près du collet, jaunâtre dans la partie inférieure; chair blanche un peu cassante, sans saveur, d'un goût de rave très adouci. Tige de 1 mètre, anguleuse, légèrement hispide, très ramifiée; feuilles sessiles, ovales, lancéolées, planes; fleurs grandes, jaunes, odorantes, en épis terminaux; fruit ou capsule oblongue, linéaire à quatre angles. Graine petite, anguleuse, brune; sa durée germinative est de 3 années, 10 grammes contiennent 10,000 graines.

Usage. — On mange la racine crue, en salade, ou cuite dans les potages et comme les autres légumes.

Culture. — Voir *l'Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 463.

ÉPINARD.

Syn. — .....

Noms étr. — **Angl.** Spinage. — **All.** Spinat. — **Esp.** Espinaca. — **Port.** Espinafres. — **Ital.** Spinace. Spinacio.

Spinacia oleracea. — Fam. des *Chénopodées.*

De l'Asie septentrionale. Annuelle. Feuilles en flèche ou ovale-oblongues suivant les variétés, pétiolées, vertes et glabres; tige de 0,m50 à 0m,60, dressée, rameuse, cannelée; fleurs dioïques axillaires, les mâles en grappe, les femelles en paquets sessiles; graine déprimée, renfermée dans une enveloppe capsulaire, ovale, arrondie avec un mamelon un peu prononcé vers l'une des extrémités ou hérissée de deux, de trois ou de quatre pointes aiguës, canaliculées, divergentes, suivant les variétés; sa durée germinative est de 5 années; 10 grammes contiennent 900 graines rondes ou 800 graines piquantes; le litre de graines piquantes pèse 400 grammes; le litre de graines rondes pèse 540 grammes.

Usage. — On mange les feuilles cuites.

Culture. V. *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 464.

ÉPINARD

ORDINAIRE.

Syn. — É. COMMUN. — É. PIQUANT.

Noms étr. — **Angl.** S. prickly-seeded.

Feuilles en fer de flèche, incisées à la base, longues de 0m,15 à 0m,20 étroites, minces, pétiolées, dressées, d'un beau vert foncé. Graine armée de cornes piquantes.

Cette variété, qui paraît se rapprocher davantage du type, et vers laquelle les autres sont toujours ramenées par la dégénérescence, est aussi la moins bonne et doit être abandonnée pour les autres variétés.

ÉPINARD

D'ANGLETERRE.

Syn. —...

Noms étr. — **Angl.** S. large prickly seeded.

Feuille grande, lancéolée, entière ou presque entière, arrondie à l'extrémité, dans les types les plus parfaits, plus ou moins incisée à la base, épaisse ; il ne diffère pas en apparence de l'épinard de Flandre, mais sa graine est piquante comme celle de l'épinard commun.

C'est une très bonne variété.

ÉPINARD

DE HOLLANDE.

Syn. — E. ROND. — GRAND ÉPINARD.

Noms étr. — **Angl.** S. round-seeded. — **All.** S. breitblattriger mit rundem Samen. — **Ital.** Spinacio d'Olanda.

Feuille grande, lancéolée, entière ou presque entière, arrondie à l'extrémité, épaisse; généralement plus petite que celle de l'épinard d'Angleterre et de l'épinard de Flandre; graine unie et ronde.

On cultive en Belgique et en Allemagne une variété d'un vert très foncé, plus petite, plus tardive, assez lente à monter et qui paraît très rustique ; nous lui préférons notre race ordinaire.

ÉPINARD

DE FLANDRE.

Syn. —....

Noms étr. — **Angl.** S. round Flanders.

Feuille très grande et belle, presque entière, arrondie à l'extrémité, épaisse. Cet épinard, qui n'est qu'une sous-variété améliorée de l'épinard de Hollande, n'a pas

rdinairement les feuilles plus larges que celles de l'épinard d'Angleterre, mais il a sur celui-ci l'avantage d'avoir les graines rondes.

ÉPINARD

A FEUILLE DE LAITUE.

Syn. — E. D'ESQUERMES. — E. OREILLE D'ÉLÉPHANT. — E. GAUDRY.

Noms étr. — **Angl.** S. round lettuce-leaved. — **All.** S. grosser salatb'altriger.

Feuille très large et ronde, d'un vert très foncé, légèrement reflété de bleu, à pétiole court, étalée horizontalement et non dressée comme celle des autres variétés, très cloquée et épaisse ; c'est une très belle et bonne variété un peu tardive et assez lente à monter.

L'*épinard Gaudry*, bien que présenté postérieurement à l'introduction de l'épinard à feuille de laitue, comme variété nouvelle et distincte, ne nous a jamais paru qu'un bon choix de l'épinard à feuille de laitue.

ÉPINARD

BLOND A FEUILLE D'OSEILLE.

Syn. —....

Noms étr. —....

Feuilles de dimension moyenne, presque entières, ayant dans leur ensemble et dans leur port l'aspect de celles de l'oseille, d'un vert blanc jaunâtre à la base, plus vertes à la partie supérieure, un peu cloquées, à pétiole court, violacé jusqu'à la moitié de sa longueur, le reste blanchâtre. Dur à monter.

Cette race remarquable nous a été communiquée par M. Stouder de Soleure, qui, lui-même, l'a reçue du Tyrol.

ESTRAGON

Syn. — DRAGONE. — HERBE DRAGON. — SERPENTINE. — FARGON. — ABSINTHE ESTRAGON.

Noms étr. — **Angl.** Tarragon. — **All.** Dragun. — **Esp.** Estragon. — **Port.** Estragaô. — **Ital.** Dragoncello.

Artemisia Dracunculus. — Fam. des *Composées.*

De Sibérie. Vivace. Tiges de 1 mètre, herbacées, cylindriques, rameuses, glabres :

feuilles alternes, linéaires lancéolées, glabres, entières, très aromatiques ; fleurs en panicules petites, globuleuses, verdâtres, infertiles.

Usage. — Les feuilles, qui ont une odeur pénétrante, sont usitées comme condiment dans les ragoûts ou pour aromatiser le vinaigre.

Culture. V. *Almanach du Bon Jardinier*, p. 464.

FENOUIL

Syn. —....

Noms étr. — **Angl.** Fennel. — **All.** Fenchel. **Esp.** Hinojo. — **Ital.** Finocchio.

Fœniculum. — Fam. des *Ombellifères.*

Tiges cylindriques, lisses, rameuses, glauques, de 1m,50 à 1m,75 ; feuilles grandes, décomposées en découpures capillaires ; fleurs jaunes, en larges ombelles latérales ou terminales ; graines ovales, marquées de 5 côtes saillantes.

Usage. — L'espèce la plus employée est le Fenouil de Florence. (*Fœniculum dulce.* DEC.) En Italie on le mange cru comme les artichauts, à la poivrade, ou cuit en garniture de ragoût, au gratin, etc. ; d'après Duchesne, qui paraît confondre sous une seule dénomination les trois espèces que nous mentionnons, on mange aussi les jeunes pousses, et l'on confit les graines avec les cornichons.

Culture. — V. *Almanach du Bon Jardinier*, 1854.

FENOUIL

AMER.

Syn. — FENOUIL COMMUN.

Noms étr. — **Angl.** F. bitter.

Fœniculum vulgare (MÉRAT).

Indigène. Vivace. Moins élevé que le Fenouil doux; feuilles à folioles plus raides, moins nombreuses, d'un goût amer très prononcé ; graine de couleur brun verdâtre, terminée au sommet par deux styles courts enflés à la base en forme de tubercule, longue de 0m,004, ne conservant pas son pédicelle, d'un goût amer. Sa

durée germinative est de 5 années. Dix grammes contiennent 1,150 graines. Le litre pèse 420 grammes.

FENOUIL

DOUX.

Syn. — FENOUIL DE FLORENCE. — FENOUIL DE MALTE.

Noms étr. — **Angl.** F. sweet.

Fœniculum officinale. MÉRAT.

Indigène? Bisannuel ou Vivace. Feuilles à folioles très fines et un peu molles, d'un vert blond, d'une saveur notablement sucrée. Graines longues de 0,009 à 0,010, un peu courbées, de couleur jaune verdâtre, à pédicelle persistant, d'une saveur très douce. Sa durée germinative est de 5 années. Dix grammes contiennent 1,154 graines. Le litre pèse 210 grammes.

« Le *Fœniculum officinale* paraît constituer une espèce très distincte par ses semences, quoique confondue jusqu'ici avec la précédente, et peut-être avec la suivante (*Fœniculum dulce*); cependant quelques personnes pensent qu'elle n'en est peut-être qu'une dégénérescence, ce qui confondrait toutes les idées reçues jusqu'ici sur ce qu'on doit entendre par espèce. » *Dictionnaire universel de matière médicale*, par Mérat et de Lens.

FENOUIL DE FLORENCE

Syn. — FENOUIL SUCRÉ. — FENOUIL D'ITALIE.

Noms étr. — **Angl.** F. Florence — **All.** F. süsser Bologneser. — **Ital.** F. dolce. F. di Bologna

Fœniculum dulce. DEC.

D'Italie. Annuel. Tige comprimée à la base, formant sur une coupe horizontale un ovale de 0m,10 à 0m,13 sur 0m,05, à 0m,08; feuilles presque distiques; tige moins élevée que dans les deux espèces précédentes. Graine longue de 0,005, d'un jaune verdâtre, moins blond que dans le Fenouil doux (*Fœniculum officinale* à pédicelle persistant, d'une saveur moins aromatique que celle du Fenouil doux. La durée germinative est de 6 années. Dix grammes contiennent 1,300 graines. Le litre pèse 345 grammes.

FÈVE.

Syn. —....

Noms étr. — **Angl.** Bean. — **All.** Gartenbohne. — **Esp.** Haba.— **Port.** Fava. — **Ital.** Fava.

Faba vulgaris. — Fam. des *Légumineuses.*

Originaire des bords de la mer Caspienne. Annuelle. Tige de $0^m,30$ à $0^m,80$, ramifiée à la base, glabre, quadrangulaire, fistuleuse, feuilles alternes, ailées sans impaire, formées de 2 à 4 paires de folioles alternes, entières, ovales, glauques, veinées, munies de deux stipules sagittées; fleurs au nombre de deux à 5, presque sessiles, grandes, blanches ou violettes, veinées de noir violacé, marquées de deux taches sur les pétales qui forment les ailes; gousse très grosse, pubescente ; graine déprimée, réniforme ou ronde, de couleur et de volume variables suivant les espèces. Sa durée germinative est de 6 années.

Usage. — On mange le grain en vert ou en sec. Les fèves à grain vert ont l'avantage de pouvoir être consommées dans un état plus avancé que les autres.

Culture. V. *Almanach du Bon Jardinier*, 1855, p. 460.

FÈVE

DE MARAIS GROSSE.

Syn. —....

Noms étr. —....

Grain très gros, plus long que large, aplati, un peu irrégulier et bossué, jaune ; au nombre de 280 par litre; cosse érigée ou horizontale, longue de $0^m,11$ à $0^m,12$, large de $0^m,025$ à $0^m,027$ épaisse de $0^m,07$ à $0^m,08$, contenant 2 à 3 grains, au nombre de 8 à 12 par pied. Hâtive. Plante haute de 1 mètre à $1^m,10$. Fleur blanche.

Bonne variété, et la plus répandue dans les environs de Paris.

FÈVE

DE WINDSOR.

Syn. —....

Noms étr. — **Angl.** B. Windsor, white. — **All.** B. ganz breite grosse englische Windsor. — **Ital.** F. di Windsor.

Grain large, court, presque rond, régulier dans sa forme, épais, jaune ; au

nombre de 280 par litre; cosse généralement horizontale ou inclinée, longue de 0m,10 à 0m,12, large de 0m,030 à 0m,037, épaisse de 0m,020 à 0m,022; contenant 2 à 3 grains, au nombre de 9 à 12 par pied. Tardive. Plante haute de 1 mètre à 1m,10; fleur blanche. Elle diffère de la fève de marais par la forme de son grain et la dimension de ses cosses qui sont beaucoup plus larges, elle est plus tardive et probablement plus productive.

FÈVE

DE WINDSOR VERTE.

Syn. —....

Noms étr. — **Angl.** B. Windsor, green. — **All.** B. ganz breite grünbleibende Englische Windsor.

Grain vert large; presque rond, assez épais, au nombre de 370 par litre; cosse horizontale ou érigée, longue de 0m,10 à 0m,11, large de 0m,025 à 0m,030, épaisse de 0m,018 à 0m,021, contenant deux et trois grains, au nombre de 11 à 13 par pied. Plus hâtive que la fève de marais grosse. Plante de 1 mètre, portant deux, rarement trois ramifications; fleur blanche.

FÈVE

A LONGUE COSSE.

Syn. —....

Noms étr. — **Angl.** B. long pod, dutch. — **All.** B. ganz grosse lange breite.

Grain jaune, moyen, plus long que large, un peu déprimé en fossette au centre, assez épais; au nombre de 340 par litre; cosse horizontale ou légèrement inclinée longue de 0m,15 à 0m,20, large de 0m,026 à 0m,028, épaisse de 0m,16 à 0m,18, contenant 3 à 5 graines, au nombre de 7 à 9 par pied. De même saison que la fève de marais ordinaire. Plante de 0m,90 à 1 mètre, pourvue de deux à trois ramifications; fleur blanche.

Bonne variété productive.

FÈVE

JULIENNE.

Syn. —...

Noms étr. —...

Grain petit, allongé, ou carré et comme tronqué à l'extrémité opposée à l'om-

bilic, assez épais, marqué au centre d'une sorte de dépression en forme de fossette, au nombre de 700 par litre ; cosse érigée, longue de $0^m,10$ à $0^m,11$, large de $0^m,020$ à $0^m,022$, épaisse de $0^m,016$ à $0^m,018$, contenant 2 et 3 graines, au nombre de 12 à 20 par pied. Précoce et devançant de huit jours environ la fève de marais. Plante de $0^m,90$ à 1 mètre. Fleurs blanches plus petites que celles de la fève de marais.

Elle se distingue de la fève de marais par ses cosses plus étroites, plus nombreuses, et aussi par sa précocité.

FÈVE

JULIENNE VERTE.

Syn. —....

Noms étr. —....

Grain vert, petit, allongé, quelquefois carré et comme tronqué à l'extrémité opposée à l'ombilic, assez épais, marqué au centre d'une sorte de dépression en forme de fossette ; au nombre de 700 par litre ; cosse généralement érigée, longue de $0^m,10$, large de $0^m,019$, épaisse de $0^m,013$ à $0^m,014$ contenant 2 à 3 grains, au nombre de 14 à 22 par pied. Un peu plus tardive que la fève julienne ordinaire et à peu près de la même saison que la fève de marais commune. Plante de 1 mètre à $1^m,10$, portant trois à six ramifications, ordinairement quatre.

Cette variété est très bonne et productive.

FÈVE

VIOLETTE.

Syn. —....

Noms étr. — **Ital.** F. Pavonazze.

Grain rouge violacé, devenant rouge acajou en vieillissant, large, peu régulier, peu épais ; au nombre de 280 par litre ; cosse ordinairement érigée, quelquefois horizontale, un peu arquée, longue de $0^m,10$ à $0^m,13$, large de $0^m,030$ à $0^m,031$, épaisse de $0^m,020$, contenant 2 et quelquefois 3 grains, au nombre de 14 à 19 par pied. Un peu plus tardive que la fève de Windsor. Plante de 1 mètre, ayant de deux à trois ramifications, ordinairement trois ; fleur blanche.

Cette variété est bonne et productive, mais la couleur de son grain lui donne de la défaveur.

FÈVE

A FLEUR POURPRE.

Syn. —....

Noms étr. — **Angl.** B. scarlet-blossom. — **All.** B. rothblühende amerikanische.

Grain jaune verdâtre, marbré et pointillé de noir, moyen, allongé, assez épais, au nombre de 780 par litre; cosse généralement érigée, longue de $0^m,09$ à $0^m,10$, large de $0^m,020$ à $0^m,023$, épaisse de $0^m,014$ à $0^m,016$, contenant 2 à 3 graines, quelquefois 4 ; au nombre de 13 à 17 par pied; un peu plus tardive que celle de Windsor. Plante de $0^m,90$, portant trois à quatre, ordinairement quatre ramifications. Fleur variant du rouge pourpre au pourpre noir.

Cette variété est productive, mais la couleur de son grain ne plaît pas.

FÈVE

NAINE HATIVE.

Syn. —....

Noms étr. — **Angl.** B. dwarf. B. Cluster. B. bob. — **All.** B. volltragende frühe zwerg. Buschelbohne.

Grain jaune, petit, allongé, épais, déprimé en fossette au cendre; au nombre de 900 par litre. Cosse érigée, longue de $0^m,07$ à $0^m,09$, large de $0^m,018$, épaisse de $0^m,013$ à $0^m,014$, contenant 2 à 3 grains, au nombre de 15 à 29 par pied. Très hâtive, mais un peu moins que la très naine rouge. Plante de $0^m,40$ à $0^m,50$, produisant deux ou trois ramifications; feuille petite, étroite, allongée, fleur blanche.

Variété remarquable par sa précocité et son produit.

FÈVE

TRÈS NAINE ROUGE.

Syn. —....

Noms étr. —....

Grain de couleur rouge brun foncé, petit, allongé, très épais, quelquefois presque

cylindrique ; au nombre de 930 par litre ; cosse érigée longue de 0m,07 à 0m,09, large de 0m,015, épaisse de 0m,011 à 0m,012, contenant 2 à 3 grains, rarement 4, au nombre de 7 à 12 par pied. La plus hâtive de toutes les fèves. Plante de 0m,40, portant deux à trois ramifications. Fleur semblable à celle de la fève de marais, mais un peu plus petite.

La très grande précocité de cette variété est son principal mérite.

FÈVE

ESPÈCES DIVERSES.

Large Taylor's. 1853. Très voisine de la fève de Windsor.

Toker. 1853. Voisine de notre fève de marais.

Johnson's wonderfull. 1853. Très voisine de la fève de Windsor.

Mazagan. 1853. Variété à grain petit, dans le genre des féverolles ; c'est une race agricole plutôt qu'une espèce potagère.

FRAISIER.

Syn. —....

Noms étr. — **Angl.** Strawberry.—**All.** Erdbeere.—**Esp.** Fresal. **Port.** Moranguoiro. — **Ital.** Fragola.

Fragaria. — Fam. des *Rosacées.*

(1). Calice monopétale, tubuleux-concave, à 10 divisions dont 5 extérieures (calicules ou bractées) ; 5 pétales ; étamines en nombre quadruple de celui des pétales ; carpelles en nombre indéterminé, nombreux, secs, répandus à la surface du réceptacle qui est charnu, succulent et caduque; style latéral ; graines suspendues à la surface du réceptacle ou fruit, très petites, ovoïdes, variant du jaune au rouge brun, au nombre de 2,780 graines par 10 grammes ; sa durée germinative est de 3 années. Plantes pourvues de coulants, feuilles trifoliées à dents très prononcées; réceptacles ou polyphores arrondis, succulents, rouges et plus rarement blancs.

(1) Nous empruntons textuellement à Decandolle, en les traduisant, les définitions du genre et les espèces. (*Prodromus*, v. 2, p. 257).

Usage. — On mange le fruit (réceptacle), qui est un mets excellent et très sain; on en fait des conserves, des glaces, etc.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier*, 1854.

Nota. — Le nombre des variétés de fraisier actuellement cultivées s'est accru, depuis plusieurs années, d'une manière considérable, par les semis qui ont eu lieu en Angleterre, en France, en Belgique, etc. Mais parmi les variétés que les horticulteurs, par prédilection pour leurs produits, se sont souvent trop hâtés de multiplier et de répandre, un petit nombre seulement ont été adoptées par les cultivateurs qui alimentent nos marchés et nous ont paru mériter de prendre place dans les jardins où l'on ne recherche pas seulement des collections nombreuses, mais de beaux et bons produits. Ce sont les variétés de choix seulement, c'est-à-dire celles qui se recommandent à un titre quelconque et remplissent une lacune (sans acception de la nouveauté) dont il sera fait mention dans cette liste qui représente notre collection commerciale.

La classification que nous avons suivie nous était indiquée par plusieurs auteurs, notamment par Decandolle (*prodromus*, vol. 2, p. 569), pour les types (espèces botaniques), qui entrent dans notre collection ; mais pour la plupart des variétés nouvelles dont l'assimilation nous a paru trop difficile, nous avons établi une catégorie distincte. On pourra consulter pour des renseignements plus étendus l'histoire du Fraisier de Duchesne, le tableau méthodique et synonymique des Fraisiers cultivés par M. N. Desporte, le catalogue de MM. Jamin et Durand, le catalogue de la *Société d'horticulture de Londres*, développé dans l'article de M. Barnett (*Transactions de la Société horticulturale de Londres*), etc.

Nous ne pouvons trop répéter que les dimensions que, dans nos descriptions, nous avons indiquées pour les fruits, n'ont rien d'absolu et qu'il faut toujours sous-entendre que, malgré leur apparente rigueur mathématique, ce ne sont que des comparaisons de volume entre les variétés.

1° FRAISIER COMMUN.

Fragaria vesca.

Plante stolonifère, folioles plissées, velues à la partie inférieure; fruits pendants, sépales réfléchis après la floraison, poils des pédoncules apprimés.

FRAISIER

PETITE HATIVE DE FONTENAY.

Syn. — Fraise des bois. — Fraise hative de Chatenay.

Noms étr. — **Angl.** S. red wood. — **All.** E. Walderbeere.

Ce fraisier, qui ne paraît pas différent de l'espèce botanique *Fragaria vesca* (le fraisier des bois), transporté dans les jardins, a le fruit petit, rond, rouge foncé lorsque la maturité est complète; chair blanc jaunâtre, sèche, d'un goût très relevé et d'un parfum qui surpasse peut-être celui de la fraise des Alpes; graines saillantes; maturité très précoce, vers la fin de mai, 7 à 8 jours avant celle de la fraise des quatre saisons. Fleur large de 15 millimètres; hampe pubescente, droite, ferme, portant des fleurs au-dessus des feuilles. Feuilles à folioles plus vertes que dans la fraise des quatre saisons, glabres, pubescentes en dessous où elles semblent comme argentées, pétiole pubescent, court et plus faible que dans la fraise des quatre saisons.

Cette espèce, remarquable par sa précocité, est moins vigoureuse que la fraise des quatre saisons et ne remonte pas.

FRAISIER

DE MONTREUIL.

Syn. — Fraise de Ville-du-Bois. — Fraise de Villebousin. — Fraise dent de cheval. — Fraise de Montreuil a marteau. — Fraise fressant.

Noms étr. —....

Fragaria vesca var. hortensis. Duch.

Fruit petit ou moyen, pesant environ 2 grammes 1/2, allongé, conique, souvent lobé en forme de crête de coq ou de dent de cheval, surtout les premiers fruits; graines saillantes, de couleur rouge pâle ou rouge très foncé, suivant la maturité; chair pleine, blanc jaunâtre, sèche ou peu juteuse, ayant la saveur de la fraise des quatre saisons. Maturité tardive, à la fin de juin ou au commencement de juillet. Fleur petite, large de... mill.; tige pubescente, grêle. Feuille à pétiole velu, à folioles petites, plissées, glabres ou munies de poils rares en dessus, pubescentes et comme argentées à la surface inférieure, à dents aiguës, d'un vert blondissant.

Cette variété a son fruit généralement beaucoup plus gros et plus parfumé que celui des Alpes ; elle est extrêmement productive mais ne donne qu'une fois.

FRAISIER

DES ALPES.

Syn. — FRAISE DES QUATRE SAISONS. — FRAISE DE TOUS LES MOIS — FRAISE DES ALPES DE DEUX SAISONS. — FRAISE PERPÉTUELLE.

Noms étr. — **Angl.** S. red Alpine S. scarlet Alpine. S. prolific Alpine.

Fragaria vesca var, semperflorens.

Fruit petit, pesant 2 grammes, en cône plus ou moins obtus ; graines saillantes, rouge clair passant au rouge très foncé lorsque la maturité est complète ; chair blanc jaunâtre, cre se, sèche ou contenant peu d'eau, un peu acidulée, mais d'une odeur suave très prononcée ; maturité précoce, vers le 15 juin. Fleur petite, large de 18 mill. ; tige velue, élevée, grêle. Feuilles à pétiole velu, à folioles petites, plissées, glabres sur les deux faces, la nervure médiane de la surface inférieure légèrement pubescente ; vert pâle, blanchâtre à la surface inférieure, denticulées. Originaire du mont Cenis.

Cette espèce, l'une des plus productives et des plus savoureuses, réunit à ces qualités le mérite unique de remonter, c'est-à-dire de fournir une seconde et abondante fructification à l'automne ; son fruit est aussi l'un de ceux qui souffrent le moins du transport, à cause de la fermeté de sa chair qui se trouve, en outre, protégée par les graines qui sont saillantes sur le fruit.

FRAISIER

DES ALPES A FRUIT BLANC.

Syn. — FRAISE DES QUATRE SAISONS A FRUIT BLANC. — FRAISE DE TOUS LES MOIS A FRUIT BLANC. — FRAISE DES ALPES DE DEUX SAISONS A FRUIT BLANC. — FRAISE PERPÉTUELLE A FRUIT BLANC.

Noms étr. — **Angl.** S. white Alpine.

Sous-variété dont le fruit a peut-être moins d'acidité ; le pétiole et l'extrémité des dents sont moins colorés que dans la variété à fruit rouge.

FRAISIER

DES ALPES SANS FILETS A FRUIT ROUGE.

Syn. — FRAISE DE GAILLON A FRUIT ROUGE. — FRAISE BUISSON. — FRAISE DES ALPES SANS COULANTS A FRUIT ROUGE.

Noms étr. — Angl. S. bush Alpine red.

Fragaria vesca var. efflagellis. DUCH.

Sous-variété qui a l'avantage de ne pas produire de coulants ou filets, et qui convient mieux pour cultiver en bordure. Elle se produit assez exactement de graine.

Maturité plus tardive que celle de la fraise des Alpes ordinaire.

FRAISIER

DES ALPES SANS FILETS A FRUIT BLANC.

Syn. — FRAISE DE GAILLON A FRUIT BLANC. — FRAISE BUISSON A FRUIT BLANC. — FRAISE DES ALPES SANS COULANTS A FRUIT BLANC.

Noms étr. — Angl. S. bush Alpine white.

Cette sous-variété a le mérite de donner à la fin de l'automne, dans toute sa perfection de saveur, une récolte assez abondante, lors même que le temps est déjà assez refroidi pour ne plus permettre aux fraisiers à fruits rouges d'atteindre leur maturité.

2° FRAISIER CAPERON.

Fragaria elatior.

Folioles plissées, de contexture ferme, vertes; fleurs presque dioïques ou dioïques par avortement ; sépales réfléchis sur le pédoncule après la floraison ; pétales blanc de neige arrondis, entiers ; fruit de consistance ferme, adhérant un peu au calice.

FRAISIER

CAPERON ROYAL.

Syn. — FRAISIER CAPERON PARFAIT. — FRAISIER DE BRUXELLES. — FRAISIER DE FONTAINEBLEAU. — FRAISIER HERMAPHRODITE HAUTBOY.

Noms étr. — **Angl.** S. Hautbois prolific or conical. S. Hautbois. double bearing. S. Hautbois hermaphrodite. — **All.** E. Garten.

Fragaria elatior var. moschata. DUCH.

Fruit moyen, pesant environ 3 grammes; en cône obtus, régulier; graines saillantes; rouge foncé; chair pleine, blanche, quelquefois colorée de rouge foncé au cœur, assez juteuse, d'une saveur peu prononcée, mais toute particulière; maturité tardive, vers la fin de juin ou le commencement de juillet. Fleur large de.... millim.; hermaphrodite, étamines persistantes autour de la base du fruit, même après la maturité. Tige velue ou duveteuse, assez forte, dressée, haute. Feuille à pétiole très velu, surtout dans la jeunesse, à folioles plissées, grandes ou moyennes, allongées, pubescentes, surtout en-dessous; dents aiguës; de couleur vert pâle.

Cette espèce se distingue par sa saveur particulière; elle est assez peu fertile, refleurit quelquefois à l'automne, mais les fruits n'arrivent pas à maturité.

FRAISIER

CAPERON FRAMBOISÉ.

Syn. — FRAISIER ABRICOT.

Noms étr. — **Angl.** S. common Hautbois. S. Hautbois. S. old Hautbois. S. original Hautbois. S. diœcious Hautbois. S. Hautbois or Musky.

Fragaria elatior var. dioïca. DUCH.

Fruit petit ou moyen, pesant environ 4 grammes, presque rond; graines saillantes ou peu enfoncées dans les alvéoles, souvent nulles ou avortées sur la partie du fruit qui approche du calice; rouge violacé foncé; chair pleine, blanc jaunâtre, à goût relevé de framboise. Maturité tardive, fin de juin ou commencement de juillet. Fleurs dioïques, la femelle, large de 0m,30 cent.; la fleur mâle plus grande, pourvue de longues étamines; tige très velue, surmontant les feuilles, asse

forte et dressée. Feuille à pétiole très velu, surtout dans la jeunesse, à folioles grandes, allongées, plissées, pubescentes, à dents aiguës, d'un vert pâle.

La saveur très particulière du fruit fait le mérite de cette espèce qui, dans plusieurs natures de terrain, n'est pas très fertile, mais dans les terres fortes son produit est très considérable.

3° FRAISIER ÉCARLATE.

Fragaria virginiana.

Dioïque par avortement (1), hâtif ; fleurs presque campanulées, pétales ovales ; feuilles de contexture ferme, non plissées, pédoncules et pédicelles plus longs que les feuilles, fruits boursoufflés, pendants, styles très longs.

FRAISIER

ÉCARLATE DE VIRGINIE.

Syn. — FRAISIER FRAMBOISE. — FRAISIER DE VIRGINIE. — QUOIMIO DE VIRGINIE. — GUIGNE DE VIRGINIE.

Noms étr. — **Angl.** S. old scarlet. S. scarlet Virginian. — **All.** E. Virginisches.

Fruit petit, pesant environ 1 gramme, rond ; rouge clair ; chair pleine, blanche au centre, rouge vers la circonférence du fruit, pâteuse, de saveur acidulée médiocre ; graines enfoncées dans les alvéoles grandes et profondes ; maturité très hâtive, vers le 25 mai. Fleur large de 30 millim. ; hampe glabre ou très légèrement pubescente ; droite, élevée, pourtant moins haute que les feuilles. Feuilles à pétiole très élevé, presque glabre ; folioles vert tendre, grandes, très allongées, de contexture mince, glabres, les nervures de la face inférieure légèrement duveteuses, dents aiguës et longues.

Cette espèce n'a d'autre mérite que sa précocité, et nous l'aurions exclue de notre collection commerciale si elle n'avait quelque intérêt comme type du genre des *Écarlates.*

(1) NOTA. — Nous n'avons jamais remarqué qu'une seule variété, l'Américaine écarlate, qui est dioïque.

FRAISIER

ECARLATE GROVE END.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** S. grove end scarlet.

Fruit petit, pesant environ 2 grammes ; graine enfoncée dans les alvéoles ; rouge vif ; chair pleine, rose, de saveur acidulée ; maturité très précoce, vers le 1er juin. Fleur petite ; tige presque glabre ou légèrement duveteuse, grêle, droite et élevée. Feuille à pétiole presque glabre, mince, élevé, à folioles petites, glabres, vert pâle.

La très grande précocité de cette variété est son principal mérite ; elle demande à être replantée tous les ans pour conserver sa grande fertilité.

FRAISIER

ÉCARLATE AMÉRICAINE.

Syn. —...

Noms étr. — **Angl.** S. american scarlet.

Fruit moyen ou petit, pesant environ 3 grammes ; allongé, à col très prononcé ; alvéoles très marquées à cloisons anguleuses, mais peu profondes ; rouge vif et comme glacé ; chair pleine, blanche, colorée de rose vers la circonférence, parfumée et sucrée, maturité très tardive. Fleur large de... (très petite). Tige haute, glabre ou à peine pubescente. Feuille à pétiole élevé, glabre ou à peine pubescent ; à folioles grandes, allongées, glabres ; dents aiguës, vert pâle.

Cette variété est très fertile, elle est de bonne qualité et la meilleure des *Écarlates*, mais en somme elle est inférieure aux nouvelles variétés anglaises.

4° FRAISIER DU CHILI.

Fragaria Chilensis.

Tardif, toujours dioïque par avortement, feuilles glauques, épaisses, à dents larges, velues sur la surface supérieure et sur l'inférieure, pédoncules gros, sépales et fruits dressés ou pendants. De l'Amérique méridionale.

FRAISIER

DU CHILI.

Syn. — FRUTILLER. — QUOIMIO DU CHILI.

Noms étr. — **Angl.** S. true Chili. — **All.** E. Riesen. E. Chili. — **Au Pérou,** Frutilla. Frutillar.

Fragaria Chilensis, DUCH.

Fruit se redressant pour mûrir, très gros, pesant en moyenne 11 grammes ; rouge vermillon vif du côté du soleil, jaunâtre ambré du côté de l'ombre ; chair creuse ; de couleur variable, blanche, rouge ou rouge marbré, souvent pâteuse ou de saveur peu relevée sous notre climat, excellente dans les terrains et dans les climats favorables, notamment à Ploumgastel, près de Brest ; graines enfoncées dans les alvéoles qui sont notablement espacées entre elles, maturité tardive. Fleur large de 33 millim., unisexuelle, femelle et demandant à être fécondée par d'autres espèces ; hampe velue et comme cotonneuse, courte et grosse : feuilles à pétiole velu, cotonneux, ferme, folioles de dimension moyenne ou petite, vert tendre légèrement pubescentes en dessus, blanchâtres et soyeuses à la surface inférieure.

Cette espèce est tardive, peu productive, délicate pour notre climat et souffre quelquefois dans les hivers rigoureux; elle préfère les terres fortes et les expositions chaudes. Elle est intéressante pour l'époque tardive de sa maturité, qui a lieu au mois d'août ; elle donne quelquefois encore en septembre.

FRAISIER

ANANAS.

Syn. —...

Noms étr. — **Angl.**..

Fragaria chilensis var. ananassa, DUCH.

Fruit gros, pesant 6 grammes en moyenne, arrondi ou en cône très obtus ; vermillon pâle ; chair creuse, un peu sèche et de saveur peu relevée ; graines peu enfoncées dans les alvéoles ; maturité tardive, du 25 au 30 juin. Fleur large de 28 millim., tige assez forte, légèrement velue. Feuilles à pétiole presque glabre, dressé; folioles grandes, allongées, vert foncé, glabres, légèrement pubescentes sur les nervures de la face inférieure, à dents obtuses ou aiguës, arrondies, légèrement ciliées.

Cette espèce a pour principal mérite sa très grande fertilité et sa facilité à venir dans tous les terrains ; son fruit est d'une qualité très médiocre, ayant plus d'odeur que de saveur.

5° FRAISIERS MÉTIS
OU
HYBRIDES.

FRAISIER
BLACK PRINCE.

Syn. —...

Noms étr. — **Angl.** S Black Prince.

Fruit moyen, pesant 4 à 5 grammes, arrondi ou en cône très obtus, à col quelque peu prononcé ; graines presque saillantes ou peu enfoncées dans les alvéoles; rouge très foncé ; chair creuse, rouge vers la circonférence ; assez juteuse, acidulée, assez bonne ; maturité précoce, vers la fin de mai. Fleur large de 28 millim. ; tige très grêle, presque glabre ou légèrement pubescente. Feuilles à pétiole glabre ou légèrement pubescent, à folioles petites ou moyennes, faiblement hispides, les nervures de la face inférieure assez sensiblement velues, dents plutôt obtuses, ciliées; vert assez intense.

Cette variété se recommande par sa précocité et la couleur foncée de son fruit, qualité particulièrement estimable en première saison. Elle convient bien pour la culture forcée.

FRAISIER
BRITISH QUEEN.

Syn. —...

Noms étr. — **Angl.** S. British queen.

Fruit très gros, pesant en moyenne 10 à 11 grammes ; oblong irrégulier, souvent aplati, à bout conique ou carré ; rouge vermillon clair ; graines brunes, saillantes; chair pleine, assez ferme, blanc rosé, souvent plus blanche au cœur, abondante en eau, sucrée, parfumée, exquise ; maturité très tardive, vers la fin de juin ou le commencement de juillet, précédant cependant un peu celle de l'*Elton*. Fleur large de 30 millim., ayant généralement 6 pétales ; tige grosse, pubescente, ordi-

nairement entraînée par le volume du fruit. Feuilles à pétiole velu, à folioles grandes, arrondies, presque glabres, d'un beau vert vif.

Cette variété est l'une des meilleures; elle se recommande par la grosseur, par la qualité et aussi par la maturité tardive de son fruit ; cependant elle a le défaut d'être un peu délicate sur le terrain ; elle préfère les terres fortes et franches.

FRAISIER

COMTE DE PARIS.

Syn. —...

Noms étr. —...

Fruit gros, pesant 6 à 7 grammes, allongé en cône obtus ; rouge vif ; chair presque pleine, blanche nuancée de rouge au centre et rouge vif vers la circonférence du fruit; légèrement acidulée, très abondante en eau, de bonne qualité ; graines jaunes, petites, peu enfoncées. Maturité de 2me saison, vers le 20 juin. Fleur large de 30 millim. ; hampe pubescente, assez grosse, inclinée. Feuilles à pétiole pubescent; folioles vert tendre, de dimension moyenne, glabres, nervures de la face inférieure légèrement pubescentes, dents arrondies, ciliées.

FRAISIER

DEPTFORT PINE (de Myatt?)

Syn. — ...

Noms étr. — **Angl.** Deptford pine, Myatt's?

Fruit gros, pesant 7 à 8 grammes, oblong, aplati, plein, à chair blanche, rose au cœur, peu sucré, à goût relevé, assez bonne, de 2me qualité; graines enfoncées dans les alvéoles. Maturité précoce, vers le 10 juin. Fleur large de 30 millim., à pédoncule pubescent. Hampe assez forte, pubescente. Feuille à pétiole pubescent, à folioles allongées, grandes, d'un vert léger, glabres, légèrement pubescentes à la surface inférieure, dents ciliées.

Cette espèce est assez recommandable.

FRAISIER

ELTON.

Syn. — . . .

Noms étr. — Ang. S. Elton.

Fruit gros, pesant 6 à 7 grammes, ordinairement allongé, en cône aigu; rouge foncé; chair pleine; rouge vif avec un léger cercle blanc au cœur; très juteuse, acidulée; graines peu enfoncées dans les alvéoles; maturité tardive, du 25 juin au 10 juillet. Fleur large de 28 millim., ayant 5 à 6 pétales; hampe courte, pubescente, généralement penchée. Feuille à pétiole velu, court, dressé, à folioles d'un vert bleuâtre, petites, d'un aspect particulier et souvent creusées en cuillères, glabres sur la face supérieure, velue sur les nervures de la face inférieure, notamment sur la nervure médiane; dents obtuses.

Cette variété est très fertile, très rustique, et se recommande par sa maturité tardive.

FRAISIER

ÉLÉANOR, DE MYATT.

Syn. — . . .

Noms étr. — Angl. S. Eleanor, Myatt's.

Fruit très gros, pesant jusqu'à 15 à 16 grammes, allongé en cône plus ou moins aigu, quelquefois elliptique, irrégulier et monstrueux; rouge très foncé; chair presque pleine, légèrement acidulée, juteuse, de saveur relevée : graines saillantes ou peu enfoncées dans les alvéoles; maturité très tardive, vers la fin de juin ou le commencement de juillet. Fleur large de $0^m,30$ millim., hampe velue, assez forte, penchée. Feuilles à pétiole velu, folioles de dimension moyenne, généralement creusées en cuillères, presque glabres ou munies de poils rares en dessus, pubescentes et comme soyeuses et argentées à la surface inférieure, dents obtuses, très ciliées.

Cette variété se distingue par le volume de son fruit, qui est un des plus gros que l'on connaisse; en outre elle paraît être fertile.

FRAISIER

ÉLYSA, DE MYATT.

Syn. —...

Noms étr. —**Angl.** S. Elisa Myatt's.

Fruit moyen, pesant environ 7 grammes, de forme conique, quelquefois irrégulière et mamelonnée, remarquable par un étranglement au col (neck des Anglais) situé au-dessous du calice, à la base du fruit; rouge vermillon clair; chair pleine, blanc rosé, juteuse, de goût relevé, très parfumé et particulier à cette variété; maturité vers le 10 juin. Fleur large de 0m,30 millim; hampe velue, moins haute que les feuilles, assez forte et pourtant penchée. Feuilles à pétiole velu, élevé et gros; folioles vert foncé luisant, grandes, poils rares à la face supérieure, nervures de la face inférieure pubescentes, dents obtuses peu profondes, ciliées.

Cette variété, remarquable par la qualité de son fruit, est un peu délicate sur la nature du terrain et préfère les terres franches un peu fortes; elle n'est pas très fertile, mais elle donne des fruits pendant un mois ou six semaines.

FRAISIER

GOLIATH, DE KITTLEY.

Syn. —...

Noms étr. —**Angl.** S. Goliath, Kittley's.

Fruit moyen, pesant grammes, en cône obtus; rouge vermillon; chair pleine, blanche, juteuse, parfumée, d'une saveur exquise; graines enfoncées dans les alvéoles; maturité tardive, vers le 30 juin. Fleur large de 30 millim.; hampe velue, droite, forte, moins haute que les feuilles. Feuilles à pétiole velu, à folioles de dimension moyenne, légèrement hispides, à dents obtuses; ayant dans leur ensemble l'aspect des feuilles de F. Princesse royale.

Cette variété est fertile en même temps que rustique, et de très bonne qualité.

FRAISIER

GROSSE BLANCHE DE BARNER.

Syn. —...

Noms étr. —**Angl.** S. Barner's white.

Fruit gros, pesant en moyenne 9 grammes; rond, quelquefois un peu applati;

graines roses, presque saillantes ou peu enfoncées dans les alvéoles; blanc ambré; maturité très tardive, vers la fin de juin; chair creuse, sucrée, assez parfumée, un peu pâteuse. Fleur large de 24 mill.; tige pubescente, forte, entraînée par les fruits. Feuille à pétiole pubescent, assez grêle, à folioles de dimension moyenne, assez arrondies, glabres, légèrement pubescentes sur les nervures de la surface inférieure; dents obtuses, grandes, légèrement ciliées; vert intense.

Cette variété est fertile et se distingue par la couleur de son fruit.

FRAISIER

DE HOOPER.

Syn. —...

Noms étr. —**Angl.** S. Hooper's seedling.

Fruit gros, pesant jusqu'à 15 grammes, allongé, souvent aplati, carré du bout ou en crête; rouge très foncé; chair pleine et ferme, rouge veiné de rose à la circonférence et au cœur, juteuse, sucrée, de saveur relevée, de bonne qualité; graines peu saillantes : maturité assez tardive, vers le 25 juin. Fleur large de 33 millim., de 5 à 7 pétales; hampe pubescente, penchée, plus courte que les feuilles. Feuilles à pétiole long, pubescent, à folioles vert pâle, grandes, arrondies, bombées ou convexes, glabres, à nervures de la surface inférieure pubescentes; dents aiguës, ciliées; vert pâle.

Belle et bonne variété, en même temps qu'elle est fertile.

FRAISIER

DE KEEN.

Syn. —...

Noms étr. —**Angl.** S. Keen's seedling.

Fruit moyen, pesant 5 à 6 grammes, rond ou en cône obtus; rouge vif; chair pleine, blanche, rouge au cœur, sucrée, juteuse, de goût relevé, de bonne qualité; graines enfoncées dans les alvéoles : maturité précoce, vers le 5 juin. Fleur large de 25 millim.; tige pubescente, plus courte que les feuilles, faible et penchée. Feuilles à pétiole pubescent, à folioles vert foncé, luisantes, grandes, arrondies, dents aiguës, obtuses, ciliées.

Cette variété rustique, très fertile et l'une des plus hâtives, convient bien pour la culture forcée : elle produit pendant longtemps.

FRAISIER

MAMMOTH.

Syn. —...

Noms étr. —**Angl.** S. Mammoth.

Fruit gros, pesant 8 à 9 grammes, en cône obtus, de forme peu régulière, mamelonné ou à côtes ; rouge vif ; chair creuse, blanche, assez sucrée, de goût relevé ; graines enfoncées dans les alvéoles ; maturité demi-hâtive, vers le 20 juin. Fleur large de millim. ; hampe velue, courte, penchée, quoique assez grosse. Feuille à pétiole pubescent, à folioles vert assez foncé, petites ou moyennes, glabres, pubescentes sur les nervures de la face inférieure, dents obtuses.

Cette variété paraît être fertile.

FRAISIER

DE PATRICK.

Syn. —...

Noms étr. —**Angl.** S. Patrick's seedling.

Fruit très gros, pesant 7 à 8 grammes, allongé, aplati, carré du bout ; rouge pâle tirant sur le rouge orangé ; chair creuse, blanche, sucrée, très juteuse, parfumée ; de très bonne qualité ; graine peu enfoncée dans les alvéoles ; maturité hâtive. Fleur large de millim. ; pédoncule velu, assez ferme, aussi élevé que les pétioles des feuilles. Feuille d'un vert assez foncé, à folioles grandes, allongées, presque glabres ou munies de poils rares à la surface supérieure, pubescentes sur les nervures de la surface inférieure ; dents aiguës.

Cette variété est fertile et de bonne qualité ; il en existe sous le même nom une autre variété dont le fruit, à chair rouge et acidulée, est inférieur en qualité.

FRAISIER

PRINCESSE ROYALE.

Syn. —...

Noms étr. —...

Fruit gros, pesant en moyenne 9 grammes 1/2, de forme allongée, conique, régulière, rouge vif glacé ; chair pleine, ferme, assez sucrée, pourtant de goût peu

relevé, rose, légèrement rouge au cœur, rouge vif à la circonférence; graines généralement rouges; alvéoles petites, peu profondes; maturité précoce (précédant de 8 jours la fraise Comte de Paris), de la fin de mai au commencement de juin. Fleur large de 25 millim., à pédoncule glabre ou légèrement pubescent, assez faible. Feuilles à folioles grandes, allongées (plus que dans le fraisier Comte de Paris), glabres; légèrement velues sur les nervures de la surface intérieure; dents aiguës, ciliées.

Cette variété, très productive et l'une des plus belles parmi les grosses fraises est également l'une des plus convenables pour la culture forcée.

FRAISIER.

ROYAL PINE.

Syn. —...

Noms étr. — **Angl.** S. royal Pine.

Fruit moyen, assez gros, variable dans ses dimensions, pesant environ 5 gram.; de forme arrondie, régulière; rouge clair; chair assez pleine, blanche, rosée au cœur, abondante en eau, parfumée, sucrée, excellente; graines peu enfoncées dans les alvéoles; maturité assez précoce, vers le 20 juin. Fleur large de 30 millim., à tige pubescente, faible. Feuilles à pétiole pubescent, à folioles vert foncé, grandes, arrondies, glabres, pubescentes sur les nervures de la face inférieure, à dents grandes, aiguës, ciliées.

Cette fraise, l'une des meilleures connues n'est pas de premier mérite sous le rapport de la fertilité.

D'après le supplément au catalogue de la *Société horticulturale de Londres* cette variété est la même que Swainstone's seedling, mais elle nous a paru en différer par ses dimensions plus fortes.

FRAISIER.

SUPERBE DE WILMOTT.

Syn. —...

Noms étr. — **Angl.** S. Wilmott's superb.

Fruit gros, pesant 7 à 8 grammes, presque rond, rouge vif; chair peu serrée au centre, croquante à la circonférence, de couleur blanc rosé au cœur, rouge alterné de blanc à la circonférence, de goût assez fade; alvéoles notablement dis-

tantes entre elles ; maturité tardive, du 25 au 30 juin. Fleur large de 35 millim., à 5 à 6 pétales ; à pédoncule fort, pubescent. Feuille à pétiole pubescent, à folioles moyennes, glabres, pubescentes sur la nervure médiane à la surface inférieure, à dents aiguës, légèrement ciliées.

Cette variété est peu fertile et ne se recommande que par la grosseur de son fruit, qui atteint quelquefois des dimensions considérables ; c'est la plus ancienne des grosses fraises anglaises.

FRAISIER

DE SWAINSTONE.

Syn. —...

Noms étr. — Angl. Swainstone's seedling.

Fruit moyen, pesant 9 grammes, rond, rouge vermillon ; chair creuse, blanche, sucrée, parfumée, abondante en eau ; graines médiocrement enfoncées dans les alvéoles ; maturité assez précoce du 5 au 10 juin. Fleur large de 30 millim., à 5 pétales, à tige velue, faible, plus courte que les pétioles des feuilles. Feuilles grandes, à folioles arrondies, luisantes, glabres, légèrement pubescentes sur les nervures de la surface inférieure, à dents grandes et aiguës, ciliées, vert foncé.

Cette variété est assez fertile ; elle conviendrait très bien pour la culture forcée si la teinte pâle de son fruit n'en rendait la vente difficile.

Il existe en Belgique, sous le même nom, une variété bien distincte qui nous a paru identique à la fraise Alice Maud.

FRAISIER

VICTORIA TROLLOP.

Syn. —...

Noms étr. — Angl. S. Victoria Trollop.

Fruit gros, pesant 7 à 8 grammes, de forme arrondie très régulière ; rouge vermillonné ; chair un peu creuse, blanc rosé, assez juteuse, sucrée, de goût relevé, de bonne qualité ; maturité précoce ; graines enfoncées dans les alvéoles. Fleur large de 28 millim., à pédoncule très légèrement velu, fort, plus court que les pétioles des feuilles. Feuilles à folioles d'un vert assez clair, grandes, assez arrondies, quelques-unes en cuillères, à dents obtuses ; glabres, légèrement pubescentes sur les nervures de la face inférieure.

Cette variété, l'une des meilleures parmi les nouvelles, se recommande, en outre, par sa rusticité.

GESSE

TUBÉREUSE.

Syn. — ANETTE. — ANOTTE DE BOURGOGNE — ARNOUTO. — CHOURLES. — FAVOUETTE. — GLAND DE TERRE. — JACQUEROTTE. — LOUISETTE. — MACION. — MACJON. — MACUSSON. — MAGJON. — MEGASON. — MEGUSON. — MINSON. — MITROUILLET.

Noms étr. — **All.** Knollige Platterbse. — **Ital.** Ghianda di terra.

Lathyrus tuberosus. — Fam. des *Légumineuses*

Indigène. Vivace. Racine tubéreuse de la grosseur d'une noisette; tige grimpante, haute de 2 mètres, quadrangulaire, glabre, d'un vert clair; stipules linéaires; vrilles rameuses portant deux folioles ovales; fleurs en grappes, assez grandes, d'un beau rose carmin, légèrement odorantes; gousse glabre; graine assez grosse, oblongue, un peu carrée ou anguleuse, de couleur brune légèrement tavelée de noir. Sa durée germinative est de.... année. Dix grammes contiennent.... graines.

Usage. On mange la racine dont la chair blanche contient une fécule abondante amylacée, et dont la saveur approche de celle de la châtaigne.

Cette plante, souvent trop commune dans les terres cultivées, est envahissante et devient très incommode dans les jardins : elle n'est pas assez productive et son tubercule n'a pas un mérite suffisant pour balancer ses inconvénients.

GESSE

CULTIVÉE.

Syn. — DENT DE BREBIS. — GESSE BLANCHE. — GESSE DOMESTIQUE. — JARRA. — LENTILLE SUISSE. — LENTILLE D'ESPAGNE. — LENTILLIN. — POIS BRETON. — POIS CARRÉ. — POIS GESSE. — POIS GRAS.

Noms étr. — **Angl.** Chickling Vetch. — **All.** Essbarer Platterbse. — **Ital.** Cicerchia bianca.

Lathyrus sativus. — Fam. des *Légumineuses.*

Indigène. Annuelle. Tige rameuse, faible, haute de 0m,40 à 0m,50, ailée, glabre;

vrille simple portant deux à quatre folioles lancéolées linéaires, acuminées-entières stipules semi-sagittées; pédoncule uniflore, articulé, portant deux petites bractées; calice foliacé, fleur blanche ; gousse courte, large, ailée sur le dos; graine grosse, triangulaire, blanche; sa durée germinative est de 5 années. Dix grammes contiennent 389 graines.

Usage. On mange les semences encore vertes comme les petits pois, et en purée lorsqu'elles sont mûres : cette plante est peu cultivée comme légume.

Culture. — V. *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 476.

GOMBO.

Syn. — Gombaud. — Ketmie comestible. — Guiabo.

Noms étr. — **Ang.** Okro. — Okra. — **All.** Essbarer Hibiscus. — **Esp.** Quibombo. — **Ital.** Ibisco.

Hibiscus esculentus. — Fam. des *Malvacées.*

De l'Amérique méridionale. Annuelle. Tige de 0m,60 à 1m,30, épaisse, simple ; feuilles à cinq lobes, dentées, très grandes, d'un vert foncé ; fleurs à cinq pétales, d'un jaune soufre avec le centre pourpre, solitaires, axillaires, pédonculées ; fruit ou capsule conique ou pyramidal, long de 8 à 10 cent. sur 3 à 4 de diamètre à la base, sillonné ; graine assez grosse, réniforme, verdâtre, légèrement sillonnée d'aspérités grises ; sa durée germinative est de 4 années ; dix grammes contiennent 485 graines.

Usage. On mange les capsules ou fruits avant qu'elles aient atteint tout leur développement et on les mêle aux potages ou aux ragoûts qu'elles rendent épais et visqueux en leur donnant une saveur acidulée que les créoles trouvent agréable. On a proposé aussi la graine comme succédanée du café.

Culture. — V. *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 476.

HARICOT.

Syn. — Pois. — Phaséole.

Noms étr. — **Angl.** French-Bean. — Kidney Bean. — **All.** Bohne. **Esp.** Habichuela. — **Port.** Feijão. — **Ital.** Fagiuolo.

Phaseolus vulgaris. — Fam. des *Légumineuses.*

Des Indes orientales. Annuel. Tiges volubiles ou courtes, et rameuses, légèrement pubescentes; feuilles à trois folioles articulées, ovales, pointues, obliques, pubescentes; pétiole anguleux, noueux à sa base; stipules petites. Fleurs en grappes axillaires, pédicellées, géminées, blanches, rose ou lilas, accompagnées de bractées ouvertes, ordinairement, plus petites que le calice. Légume ou gousse longue, mucronée (terminée par un éperon), comprimée ou cylindrique, bivalve, polysperme. Grain ovale-oblong, comprimé ou arrondi, très variable de forme ou de couleur, selon les variétés. La durée germinative est de trois années environ.

Usage. On mange le grain sec ou avant sa maturité et les cosses encore jeunes ou formées avec le grain dans les espèces sans parchemin dites mange-tout.

Culture. — V. *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 477.

Savi a établi pour les haricots cultivés une classification basée sur la forme et la couleur du grain; mais nous croyons devoir adopter celle qui est la plus habituelle parmi les jardiniers et qui établit des distinctions utiles pour la culture.

1° **Haricots à rames, à parchemin.**
2° — **à rames, sans parchemin ou mange-tout.**
3° — **nains, à parchemin.**
4° — **nains sans parchemin ou mange-tout.**
5° — **d'Espagne.** Ph. multiflorus.
6° — **de Lima.** Ph. lunatus.
— — **de Sieva.** —
7° **Doliques**, que nous classons avec les haricots, à cause des similitudes qui rapprochent ces deux genres.

1° HARICOTS A RAMES.

Noms étr. — Angl. Running-Beans. — **All.** Stangen-Bohne. — **Ital.** Fagiuoli da frasca.

a. VARIÉTÉS A PARCHEMIN.

HARICOT

DE SOISSONS A RAMES.

Syn. —...

Noms étr. — Ital. F. di Soissons.

Tiges s'élevant à 2 mètres et plus ; feuilles grandes; fleur blanche; gousse verte, devenant jaune à la maturité, arquée, quelquefois un peu contournée, longue de $0^m,16$ à $0^m,18$; large de $0^m,017$ à $0^m,019$, épaisse de $0^m,011$ à $0^m,012$; marquée de gibbosités et de dépressions produites par la saillie des grains; au nombre de 8 à 10 par pied ; contenant 4 à 6 grains (1) ; grain blanc en forme de rognon, long de $0^m,025$, large de $0^m,011$, épais de $0^m,006$ en moyenne; au nombre de 670 par litre, très farineux. Maturité très tardive.

Ce haricot est l'un des plus estimés pour manger en sec; le grain est très farineux et n'a presque pas de parchemin ; mais ces qualités sont locales , dépenden beaucoup du terroir et se perdent promptement ailleurs.

HARICOT

DE LIANCOURT.

Syn. —...

Noms étr. —...

Cette race ne nous paraît être qu'une sous-variété du Haricot de Soissons cultivée dans un autre sol ; le grain est plus gros, mais de moins bonne qualité.

(1) Les données que nous publions sur le produit comparatif et sur les dimensions des différentes variétés de Haricots ont été relevées dans une culture en plein champ, médiocrement favorable au dével ppement de la végétation ; le rendement devrait donc être dépassé dans une terre riche et dans des circonstances plus favorables.

HARICOT

SABRE À RAMES.

Syn. —...

Noms étr. — **Ital.** F. Scabiola.

Tige de 2 à 3 mètres; fleur blanche, accompagnée de bractées très développées, plus grandes que le calice; feuilles grandes, comme celles du H. de Soissons; gousse vert clair devenant jaunâtre à la maturité, arquée vers l'extrémité, souvent contournée, longue de 0m,20 à 0m,28, large de 0m,020 à 0m,025, épaisse de 0m,016, très marquée par la saillie des grains, à demi sans parchemin, au nombre de 10 par pied, contenant 7 à 8 grains et quelquefois 9. Grain blanc de crême, en forme de rognon, long de 0m,018, large de 0m,009, épais de 0m,005 en moyenne, au nombre de 1640 par litre ; maturité de quelques jours plus tardive que celle du H. de Soissons.

Cette variété est très productive et son grain est l'un des meilleurs à manger en sec ; ses cosses sont tendres et peuvent être mangées en vert ou confites au vinaigre, après avoir été coupées par lanières.

b. VARIÉTÉS SANS PARCHEMIN.

HARICOT

PRÉDOMME.

Syn. — H. Prudhomme. — H. Prodommet. — H. l'Ami des cuisiniers.

Noms étr. —...

Tige de 1m,50 ; feuille généralement obtuse ou arrondie ; fleur blanche ; cosse verte devenant jaune à la maturité, droite, longue de 0m,090, large de 0m,0095 à 0m,010, épaisse de 0m,0097, charnue, très tendre et cassante, au nombre de 50 et plus par pied; grains très marqués en saillie, serrés dans la cosse qui en contient 6 à 7, grain blanc sale ou blanc grisâtre, presque ovoïde, long de 0m,009, large de 0m,009, épais de 0m,006; au nombre de 2490 par litre ; maturité tardive, ayant lieu quelques jours après celle du Prague marbré. — Il diffère du H. Friole par la longueur un peu plus grande de ses cosses; le grain est un peu plus gros et moins ordinairement déprimé ou aplati aux extrémités. Ce haricot, très répandu et

Normandie, est peut-être le meilleur des H. sans parchemin, et sa cosse peut être mangée alors qu'elle est presque sèche ; il est très productif ; mais le grain, comme celui de presque tous les mange-tout, mûrit difficilement ou se tache lorsque les automnes sont humides.

HARICOT

FRIOLET.

Syn. —...

Noms étr. —...

Tige de 1m,50 et plus ; feuilles un peu cloquées ; fleur blanche ; cosse verte devenant jaune et prenant quelquefois une teinte violette à la maturité ; droite, longue de 0m,085, large de 0m,010 à 0m,0105, charnue, très tendre et cassante, grain formant des saillies très marquées, serrés dans la cosse qui en contient 5 à 6, quelquefois 7, au nombre de 18 à 20 par pied. Grain d'un blanc sale de la couleur du H. Prédomme, souvent déprimé à l'une des extrémités ou aux deux extrémités, et marqué sur ce point d'une tache jaune, long de 0m,008 large de 0m,007, épais de 0m,006, au nombre de 4000 par litre. Il diffère du Prédomme, en ce que son grain est plus petit, de forme plus carrée et sa cosse un peu plus longue.

Très bonne variété.

HARICOT

PRINCESSE A RAMES.

Syn. —...

Noms étr. —...

Tige de 2 mètres et plus ; feuilles vert foncé, un peu cloquées ; fleur blanche ; cosse verte devenant jaune à la maturité, droite, longue de 0m,12, large de 0m,115 ; épaisse de 0m,010, tendre, marquée, par la forme des grains, de saillies moins considérables que dans le H. Prédomme, contenant 6 à 7, quelquefois 8 grains, au nombre de 16 à 22 par pied. Grain blanc, presque ovoïde, long de 0m,010, large de 0m,007, épais de 0m,006 ; au nombre de 3200 par litre. Maturité devançant celle des H. Friolet et Prédomme. Il diffère du Prédomme par son grain généralement plus gros, plus blanc, par ses cosses plus longues, moins étranglées dans les intervalles des grains et enfin par sa plus grande précocité.

Très bonne variété.

HARICOT

D'ALGER.

Syn. — H. BEURRE. — H. TRANSLUCIDE. — H. CIRE. — H. DE RIGA.

Noms étr. — **All.** B. Schwarze weis-schalige Wachs.

Tige de $2^m,50$; feuille allongée, d'un vert blond ; fleur lilas; cosse arquée, très ronde, à grain peu saillant, d'abord verte, prenant promptement une teinte jaune clair, franchement sans parchemin, très tendre, longue de $0^m,12$ à $0^m,13$, large de $0^m,012$ à $0^m,015$, épaisse de $0^m,013$ à $0^m,016$, au nombre de..... par pied, contenant 5 à 6 grains. Grain noir, brillant, à ombilic blanc, presque ovoïde, légèrement aplati, long de $0^m,013$, large de $0^m,010$, épais de $0^m,008$; au nombre de 1340 par litre. Maturité très tardive. Cette variété est remarquable par la couleur de sa cosse qui d'ailleurs est très tendre ; elle se recommande aussi par un produit abondant.

HARICOT

DE PRAGUE, MARBRÉ.

Syn. — H. CHOU. — H. LENTILLE. — H. COCO. — H. CHATAIGNE.

Noms étr. — **Ital.** F. Praga. — F. pisello rosso.

Tiges de 2 mètres au moins; feuille généralement lisse, pointue et blondissante; fleur à étendard lilas, la carène lilas clair; cosse droite, terminée par un éperon très long, effilé, droit ; largement marbrée de rouge sur fond vert pâle passant au jaune à la maturité, longue de $0^m,13$ à $0^m,15$, large de $0^m,016$ 1/2 à $0^m,019$, épaisse de $0^m,012$ à $0^m,014$, a demi sans parchemin, au nombre de 15 à 16 par pied, contenant 4 à 5 grains, rarement 6. Grain à fond de couleur blanc rosé marbré de rouge, presque ovoïde, long de 0,014, large de $0^m,010$, épais de $0^m0,009$, au nombre de 1240 par litre. Maturité 160 jours après le semis.

Ce haricot, très répandu aux environs de Paris, est surtout estimé pour manger en sec; il a la peau un peu épaisse, mais il est très farineux, d'une pâte sèche analogue à celle de la Châtaigne.

HARICOT

DE PRAGUE, BICOLORE.

Syn. — H. COCO BICOLORE. — H. A LA REINE.

Noms étr. — **Ital.** F. Praga bicolore.

Tige de $2^m,50$; feuille généralement lisse, pointue, blondissante; fleurs à étendard lilas, à ailes et carène blanc rosé ; cosse arquée, sans parchemin mais pas très tendre, de couleur vert clair devenant blanc verdâtre lavé de rose pâle, longue de $0^m,12$ 1/2 à $0^m,13$ 1/2, large de $0^m,016$ à $0^m,017$ 1/2, au nombre de 8 à 12 par pied, contenant de 6 à 7 grains. Grain ovoïde, panaché par moitié dans le sens longitudinal de rouge foncé du côté de l'ombilic, et ponctué de rouge du côté opposé, long de $0^m,017$, large de $0^m,010$, épais de $0^m,009$, au nombre de 1500 par litre. Maturité tardive, 140 jours après le semis.

HARICOT

DE PRAGUE ROUGE.

Syn. — H. COCO ROUGE. — POIS ROUGE.

Noms étr. — . . .

Tige de 2^m à $2^m,50$; feuille blonde ovale, pointue, élargie à la base; fleur lilacée; cosse légèrement arquée, terminée par un éperon assez long; assez fortement marquée par la saillie des grains, de couleur vert clair, très légèrement veinée de rouge pâle, longue de $0^m,13$ à $0^m,15$, large de $0^m,016$ 1/2 à $0^m,019$, épaisse de $0^m,012$ à $0^m,014$, à demi sans parchemin, au nombre de 15 à 20 par pied, contenant de 5 à 6 grains. Grain presque ovoïde un peu aplati, de couleur rouge violacé, long de $0^m,012$ à 013, large de $0^m,010$ à $0^m,11$, épais de $0^m,008$ à $0^m,010$; au nombre de 1500 par litre.

HARICOT

SOPHIE.

Syn. — . . .

Noms étr. — **Ital.** F. Sofia.

Tige de 2 mètres et plus; feuille généralement lisse, pointue, blondissante; fleur blanche, étendard blanc jaunâtre; cosse vert clair, passant au jaune

blanchâtre à la maturité, droite ou légèrement arquée, longue de $0^m,12$ à $0^m,13$, large de $0^m,014$ à $0^m,015$ 1/2, épaisse de $0^m,011$ 1/2 à $0^m,012$, à demi sans parchemin, marquée, par la forme des grains, de saillies peu considérables, contenant de 5 à 7 grains ; au nombre de 21 à 25 par pied. Grain blanc jaunâtre, dont la peau est remarquablement veinée, de forme presque ronde, long de $0^m,011$, large de $0^m,010$, épais de $0^m,008$; au nombre de 1390 par litre. Maturité de quelques jours plus tardive que celle du Prague rouge.

Ce haricot se distingue du H. princesse par son grain veiné, moins blanc, plus gros, par ses cosses plus longues et plus larges, par sa maturité moins précoce. Son grain n'est pas toujours de très bonne qualité ; il a la peau dure, au contraire, les cosses employées à grosseur comme les mange-tout, sont de bonne qualité.

HARICOT

DE VILLETANEUSE.

Syn. — .....

Noms étr. — ....

Tige de $1^m,50$ à 2^m; feuilles très grandes, notablement arrondies; assez cloquées; fleurs blanches; cosse verte ; sensiblement marquée par la saillie des grains, devenant à la maturité jaune très clair, panachée de rose, longue de $0^m,15$, large de $0^m,13$ à $0^m,13$ 1/2, épaisse de $0^m,12$ au nombre de 15 à 17 par pied, sans parchemin, contenant 5 à 6 grains couleur de café au lait marbrés et fouettés de brun, assez remarquablement anguleux, aplatis, longs de $0^m,013$, larges de $0^m,009$, épais de $0^m,006$, au nombre de 2270 par litre. Maturité tardive, 160 jours après le semis, à peu près comme le H. Prédomme.

Cette variété cultivée aux environs de Paris est estimée pour son grand produit.

HARICOT

LAFAYETTE.

Syn. — .....

Noms étr. — .....

Tige de 2 mètres et plus; feuille grande, élargie, très cloquée; fleur blanche ; cosse vert clair devenant jaune à la maturité, droite, longue de $0^m,20$ à $0^m,25$, large de $0^m,020$ à $0^m,026$, épaisse de $0^m,012$, grains très marqués, disposée par crochets au nombre de 8 à 13 par pied, contenant 6 à 7, quelquefois 8 grains, à demi sans parchemin, comme le H. sabre à rames; grain à fond de couleur fauve jaspé

de brun clair et nuancé de brun rougeâtre autour de l'ombilic, réniforme, long de 0m,019, large de 0m,010, épais de 0m,005, au nombre de 1380 par litre. Maturité tardive, précédant un peu celle du H. de Soissons.

Cette variété, signalée en 1034 par M. Elysée Lefèvre, est très productive et le grain est de bonne qualité.

3o HARICOTS NAINS OU A PIED.

Syn. — .....

Noms étr.—Angl. Dwarf Beans. — **All.** Zwerg-oder Busch-Bohne.

a. ESPÈCES A PARCHEMIN.

HARICOT

DE SOISSONS NAIN.

Syn. — H. GROS PIED.

Noms étr. — **Ital.** F. nano di Soissons.

Tige de 0m, 50 à 0m,70 ; feuille large ; fleur blanche ; cosse très droite, verte, devenant jaune à la maturité, légèrement marquée par la saillie des grains, longue de 0m,13 à 0m,14, large de 0m,015 à 0m,016, épaisse de 0m,010 à 0m,011, au nombre de 18 à 23 par pied, contenant 5 et 6 grains. Grain blanc, marqué d'une tache jaunâtre sur l'un des côtés du grain contigu à l'ombilic, réniforme, légèrement contourné et irrégulier, long de 0m,016, large de 0m,010, épais de 0m,007, au nombre de 1430 par litre.

Cette variété est excellente à manger en grain sec est très productive.

HARICOT

NAIN HATIF DE HOLLANDE.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** (ÉTATS-UNIS). K. B. extra early Holland dwarf white. — **Ital.** F. nano precoce d'Olanda.

Tige de 0m,30 à 0m,35 ; feuilles petites ; fleurs blanches ; cosse légèrement arquée, verte, devenant jaune à la maturité, légèrement marquée par la saillie des grains, longue de 0m,13 à 0m,15, large de 0m,011 à 0m012, épaisse de 0m,009 à 0m,010, au nombre de 15 à 18 par pied, contenant 4 et 5 grains. Grain blanc,

légèrement réniforme, plus court que dans le flageolet, souvent un peu tronqué, long de $0^m,013$, large de $0^m,008$, épais de $0^m,005$, au nombre de 2350 par litre. Maturité très hâtive, 110 jours après le semis.

Ce haricot, l'un des plus précoces, réunit toutes les qualités du flageolet, dont il n'est du reste qu'une sous-variété; c'est celui qu'on emploie presque exclusivement pour la culture forcée.

HARICOT

FLAGEOLET.

Syn. — H. nain hâtif de Laon.

Noms étr. — **Ital.** F. Faginoletto.

Tige de $0^m,30$ à $0^m,35$, assez forte; feuilles petites; fleurs blanches; cosse légèrement arquée, verte, devenant jaune à la maturité, légèrement marquée par la saillie des grains, longue de $0^m,14$ à $0^m,15$, large de $0^m,0115$, épaisse de $0^m,0085$, au nombre de 24 à 30 par pied, contenant 4 à 6 grains. Grain blanc, légèrement réniforme, long de $0^m,020$, large de $0^m,007$, épais de $0^m,005$, au nombre de 2150 par litre. Maturité hâtive, 125 jours après le semis.

Cette variété est également bonne à manger en cosse, en grains frais écossés et en sec; elle se recommande aussi par son produit et par sa précocité.

HARICOT

FLAGEOLET A GRAIN VERT.

Syn. — ....

Noms étr. —...

Sous-variété dont le grain conserve une couleur verte, même à sa maturité, et qui est très estimée à Paris pour être mangée en grains frais écossés ou pour la fabrication des conserves.

HARICOT

FLAGEOLET JAUNE.

Syn. —...

Noms étr. —...

Tige de $0^m,40$ à $0^m,45$; feuille grande, allongée, aiguë, assez finement cloquée,

très blonde; fleur à étendard blanc lilacé, à ailes et carène blanches; cosse légèrement arquée, peu marquée par la saillie des grains; longue de 0m,15, large de 0m,011, à 0m,012, épaisse de 0m,010, au nombre de 10 à 12 par pied, contenant 5 et 6 grains. Grain jaune fauve marqué d'un léger cercle brun autour de l'ombilic, long de 0m,015, large de 0m,008, épais de 0m,006, au nombre de 2200 par litre. Maturité très précoce, environ 95 jours après le semis.

Cette variété est peu répandue, malgré qu'elle soit remarquable par sa précocité.

HARICOT

FLAGEOLET ROUGE.

Syn. —...

Noms étr. — .....

Tige de 1 mètre ; feuille très petite, vert foncé ; fleur à étendard lilas jaunâtre, à ailes et carène lilas pâle ; cosse arquée, verte, devenant jaune clair ou blanc jaunâtre à la maturité, longue de 0m,16 à 0m,19, large de 0m,014 à 0m,016, épaisse de 0m,011, au nombre de 14 à 25 par pied, contenant 5 et 6 grains. Grain droit ou légèrement réniforme, presque cylindrique, rouge de sang, long de 0m,019, large de 0m,009, épais de 0m,006, au nombre de 800 par litre. Maturité tardive.

Ce haricot, qui ne paraît avoir de commun avec le H. flageolet que la forme de son grain, est d'un produit très abondant; il est très bon en vert.

HARICOT

NOIR DE BELGIQUE.

Syn. —...

Noms étr. —...

Tige de 0m,35 à 0m,40; feuille allongée, finement cloquée; fleur lilas, couleur un peu nuancée de violet sur l'étendard ; cosse droite, légèrement marquée par la saillie des grains, remarquable par la longueur de l'éperon, d'un vert un peu pâle, légèrement panachée de violet pâle, devenant jaune à la maturité, longue de 0m,14 à 0m,15, large de 0m,011 à 0m,012, épaisse de 0m,0095, au nombre de 15 à 22 par pied, contenant 5 à 6 grains. Grain noir, long de 0m,014, large de 0m,008, épais de 0m,006, au nombre de 3030 par litre. Maturité très précoce, environ 100 jours après le semis.

Ce haricot est remarquable par sa petite taille et par son produit eu égard à sa précocité, et il aurait été avec avantage adopté pour la culture forcée si sa cosse, qui est d'un vert trop pâle et marbrée d'une couleur violette que la cuisson développe, ne lui donnait un désavantage sur les marchés comparativement avec le nain de Hollande.

HARICOT

DE CHARTRES.

Syn. — H. ROUGE D'ORLÉANS.

Noms étr. — **Angl.** (ÉTATS-UNIS). K. B. red Orleans. — **Ital.** F. rosso d'Orléans.

Tige de $1^m,40$ à $1^m,60$, très ramifiée; feuille moyenne; courte, aiguë, finement cloquée, vert foncé; fleur blanche; cosse légèrement arquée, assez fortement marquée par la saillie des grains, longue d'environ $0^m,11$, large de $0^m,013$, épaisse de $0^m,01$, au nombre de 10 à 12 par pied, contenant 5 à 6 grains. Grain rouge brun, plus foncé sur le côté de l'ombilic, presque carré aux extrémités, long de $0^m,0125$, large de $0^m,009$, au nombre de 2210 par litre. Maturité hâtive.

Cette variété est très répandue dans le centre de la France, et réputée pour manger à l'étuvée.

HARICOT

DE LA CHINE.

Syn. —...

Noms étr. — **Angl.** (ÉTATS-UNIS). K. B. early dwarf yellow China. — **Ital.** F. della China.

Tige de $0^m,35$ à $0^m,40$; feuille grande, un peu allongée, aiguë, passablement cloquée, vert foncé; fleur blanche; cosse droite, légèrement marquée par la saillie des grains, verte, devenant jaune à la maturité, longue de $0^m,12$ à $0^m,14$, large de $0^m,014$ à $0^m,016$, épaisse de $0^m,011$ à $0^m,013$, au nombre de 24 à 28 par pied, contenant 5 à 6 grains, rarement 7. Grain jaune soufre, ovoïde, long de $0^m,012$, large de $0^m,009$, épais de $0^m,008$, au nombre de 1800 par litre. Maturité demi-hâtive, 125 jours environ après le semis.

Cette variété a le mérite de charger beaucoup; son grain est très bon écossé frais et en sec.

HARICOT

DE LA CHINE, BICOLORE.

Syn. —...
Noms étr. —...

Tige haute de 0m,45 à 0m,50 ; feuille grande, un peu allongée, cloquée, moins que dans le H. de la Chine ordinaire ; fleur blanche ; cosse droite, légèrement marquée par la saillie des grains, verte, devenant blanc jaunâtre à la maturité, longue de 0m,14 à 0m,15 large de 0m,014, épaisse de 0m,011 à 0m,012, au nombre de 12 à 16 par pied, contenant 5 et 6 grains. Grain blanc panaché et fouetté de rouge brun sur la moitié du grain, dans le sens longitudinal et du côté de l'ombilic ; long de 0m,015, large de 0m,0095, épais de 0,008; au nombre de 1610 par litre. Maturité très hâtive, environ 105 jours après le semis.

Cette variété est remarquable par sa précocité.

HARICOT

RIZ.

Syn. —...
Noms étr. — **Ital.** F. riso.

Tige de 0m,50 à 0m,60, très forte, feuille de dimension moyenne, vert blond ; fleur blanche; cosse presque droite, verte, devenant jaune à la maturité, légèrement marquée par la saillie des grains, longue de 0m,080 à 0m,090, large de 0m,010 à 0m,011, épaisse de 0m,008 à 0m,009, au nombre de 28 à 30 par pied, contenant 5 à 6 graines. Grain blanc jaunâtre, glacé, transparent, presque ovoïde, long de 0m,009, large de 0m,0065, épais de 0m,0045, au nombre de 5600 par litre. Maturité très tardive, 150 jours après le semis.

Cette variété a le grain d'une saveur et d'une qualité particulière, il est un peu croquant et dur sous la dent, assez estimé, du reste, de quelques personnes qui le trouvent excellent. Il est bon en vert et surtout en grains frais écossés. Il a l'inconvénient de se tacher dans les automnes pluvieux où sa maturité se fait imparfaitement.

Il en existe plusieurs sous-variétés qui diffèrent par la hauteur des tiges et par la dimension du grain. La variété que nous avons décrite est celle qui a le plus ordinairement cours à la halle de Paris.

HARICOT

SUISSE ROUGE.

Syn. —...

Noms étr. — **Ital.** F. Svizzero rosso.

Tige de 0m,45 à 0m,50; feuille grande, finement cloquée, vert foncé; fleur à étendard lilas rougeâtre, à ailes et carène lilas pâle; cosse droite, légèrement marquée par la saillie des grains, vert panaché de rose, devenant jaune panaché de rose et de rouge à la maturité, longue de 0m,15 à 0m,16, large de 0m,0125 à 0m,0130, épaisse de 0m,0105, au nombre de 15 à 23 par pied, contenant 5 et 6 grains. Grain droit, rouge brique marbré de rouge brun plus ou moins foncé, souvent carré à l'une des extrémités, long de 0m,018, large de 0m,008, épais de 0m,006, au nombre de 1000 par litre. Maturité demi-hâtive, environ 125 jours après le semis.

Cette variété, comme toutes celles de la section des Suisses, est rustique et productive, mais sujette à filer; les grains peuvent être mangés frais ou secs.

HARICOT

SUISSE BLANC.

Syn. —...

Noms étr. — **Ital.** F. Svizzero bianco.

Tige de 0m,45 à 0m,50, forte; feuille grande, cloquée, vert foncé; fleur blanche; cosse droite, légèrement marquée par la saillie des grains, verte, devenant jaune à la maturité, longue de 0m,14 à 0m,15, large de 0m,012 à 0m,013, épaisse de 0m,010 à 0m,011, au nombre de 20 à 25 par pied, contenant 5 et 6 grains. Grain droit, quelquefois carré à l'une des extrémités, blanc, long de 0m,018, large de 0m,008, épais de 0m,006, au nombre de 1680 par litre. Maturité demi-tardive.

HARICOT

SUISSE, VENTRE DE BICHE.

Syn —....

Noms étr. —...

Tige de 0m,50; feuille grande, finement cloquée, vert foncé; fleur lilas; cosse

droite, légèrement marquée par la saillie des grains, vert panaché de violet grisâtre, devenant jaunâtre plus ou moins panaché de violet à la maturité, longue de 0m,15 à 0m,16, large de 0m,0115 à 0m,012, épaisse de 0m,010 à 0m,011, au nombre de 13 à 18 par pied, contenant 5 grains. Grain droit, souvent carré à l'une des extrémités, couleur ventre de biche, marqué d'un cercle brun autour de l'ombilic, long de 0m,018, large de 0m,009, épais de 0m,007, au nombre de ... par litre. Maturité demi-hâtive, environ 120 jours après le semis.

Cette variété est de très bonne qualité en sec.

HARICOT

BAGNOLET.

Syn. — H. SUISSE GRIS.

Noms étr.—**Angl.** K. B. black speckled. — **Ital.** F. Svizzero grigio.

Tige d'environ 0m,45 à 0m,50 ; feuille grande, régulièrement cloquée, vert foncé; fleur lilas foncé ; cosse droite, verte ou jaune verdâtre, suivant la maturité, et panachée de violet, longue de 0m,16, large de 0m,0125 à 0m,013, épaisse de 0m,0105, au nombre de 18 à 24 par pied, contenant 4 et 6 grains. Grain droit, à fond noir violacé, marbré de fauve, long de 0m,018 à 0m,019, large de 0m,007, épais de 0m,006, au nombre de 1750 par litre. Maturité demi-tardive ; environ 125 jours après le semis.

Cette variété est une des meilleures pour manger en vert ; elle est remarquable par l'abondance de son produit que l'on peut prolonger si l'on a soin de cueillir les cosses encore jeunes, et avant que les grains soient formés ; c'est l'une de celles qui alimentent le plus communément les marchés de Paris pour l'usage indiqué plus haut.

HARICOT

SOLITAIRE.

Syn. — H. ZE-FIN.

Noms étr. —...

Tige de 0m,50 ; feuille grande mais plus petite que celle du Bagnolet, cloquée régulièrement, vert foncé ; fleur lilas pâle ; cosse droite, légèrement marquée par la saillie des grains, vert ou vert jaunâtre, suivant le degré de maturité, et panachée de violet, du reste peu sensiblement différente de celle du Bagnolet, longue de 0m,16

à 0m,17, large de 0m,0115, épaisse de 0m,009, au nombre de 16 à 18 par pied, contenant 4 et 6 grains. Grain de couleur fond noir violacé, panaché de fauve, droit, long de 0m,016, large de 0m,006, épais de 0m,006, au nombre de 2050 par litre. Maturité demi-tardive, environ 130 jours après le semis.

Ce haricot est une sous-variété du Bagnolet; il se ramifie peut-être davantage, ce qui permettrait d'en semer un seul grain à la touffe, et ce qui lui aura sans doute valu le nom de H. solitaire; il nous a paru être de quelques jours plus tardif que le Bagnolet; il a du reste toutes les qualités de ce dernier.

HARICOT

PLEIN, DE LA FLÈCHE.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Tige de 0m,60; feuille très allongée, finement cloquée, vert foncé; fleur lilas pâle; cosse droite, peu marquée par la saillie des grains, jaune verdâtre, finement panachée de violet foncé à la maturité, longue de 0m,13 à 0m,15, large de 0m,0105 à 0m,011, épaisse de 0m,0085, au nombre de 15 à 25 par pied, contenant de 4 à 6 grains. Grain droit, à fond rouge brun, piqueté et marbré de fauve, long de 0m,014, large de 0m,007, épais de 0m,006, au nombre de 2200 par litre. Maturité demi-tardive, environ 125 jours après le semis.

Cette variété, qui appartient à la section des H. Suisses, produit abondamment des cosses fines, propres à être mangées en vert, son produit est très prolongé et peut être plus abondant que celui du H. Bagnolet.

HARICOT

MOHAWK.

Syn. —...

Noms étr. — **Angl.** (ÉTATS-UNIS). K. B. early Mohawk.

Tige haute de 0m,50; feuille grande; fleur à étendard lilas jaunâtre, à ailes et carène lilas; cosse droite, peu marquée par la saillie des grains, verte panachée de violet, longue de 0m,17 à 0m,19, large de 0m,013 à 0m,0135, épaisse de 0m,010, au nombre de 28 à 35 par pied, contenant 5 et 6 grains. Grain droit, à fond de couleur chocolat, marbré de jaune fauve, long de 0m,18, large de 0m,008, épais

de $0^m,006$, au nombre de 1540 par litre. Maturité tardive, 150 jours environ après le semis.

Cette variété, qui appartient à la section des H. Suisses, est très bonne à manger en cosse verte, et remarquable par son produit. Elle est très cultivée aux États-Unis d'où nous l'avons reçue.

HARICOT

A L'AIGLE.

Syn. — H. SAINT-ESPRIT. — H. A LA RELIGIEUSE.

Noms étr. —...

Tige de $0^m,50$; feuille grande, finement cloquée, couleur vert assez foncé; fleur blanche; cosse droite, peu marquée par la saillie des grains, verte ou jaune clair panachée de violet, longue de $0^m,15$, large de $0^m,014$ à $0^m,015$, épaisse de $0^m,010$, au nombre de 18 à 25 par pied, contenant 4 et 5 grains. Grain réniforme, blanc, marqué du côté de l'ombilic d'une panachure qui affecte quelquefois la forme d'un aigle, et du côté opposé d'une bande noire qui se prolonge jusqu'à la base de l'arête dorsale, long de $0^m,018$, large de $0^m,008$, épais de $0^m,006$, au nombre de 1600 par litre. Maturité demi-hâtive, 120 jours environ après le semis.

---

b HARICOTS NAINS SANS PARCHEMIN.

HARICOT

NAIN BLANC SANS PARCHEMIN.

Syn. — ....

Noms étr. — .....

Tige de $0^m,5$ à $0^m,6$; feuille de dimension moyenne, assez cloquée; fleur blanche; cosse arquée ou contournée, verte, devenant jaune à la maturité, sans parchemin, très marquée par la saillie des grains, longue de $0^m,15$ à $0^m,17$, large de $0^m,014$ à $0^m,016$, épaisse de $0^m,012$, au nombre de 8 à 14 par pied, contenant 6 à 7 grains. Grain blanc, de forme assez variable, communément réniforme, long de $0^m,013$, large de $0^m,007$, épais de $0^m,005$, au nombre de 2040 par litre. Maturité demi-hâtive, 120 jours après le semis.

Cette variété est répandue et estimée en Lorraine.

HARICOT

SABRE-NAIN.

Syn. — .....

Noms étr. — **Ital.** F. Sciabola nana.

Tige de 0m,50 à 0m,60 ; feuille très large ; cloquée, arrondie, fleur blanche, cosse très peu arquée, quelquefois contournée, très grande, verte, marquée par la saillie des grains, sans parchemin, mais pas très tendre, longue de 0m,18 à 0m20, large de 0m,020 à 0m025, épaisse de 0m,012, au nombre de 6 à 8 par pied, contenant de 6 à 8 grains. Grain blanc, réniforme, contourné, irrégulier et souvent bossué, long de 0m016, large de 0m,010, épais de 0m005, au nombre de 1320 par litre.

Maturité demi-tardive, 125 jours environ après le semis.

Ce haricot a le grain fin, presque dépourvu d'écorce ; sa cosse est assez bonne sans pouvoir être comparée pour la qualité à celle de nos meilleurs H. sans parchemin, mais il a l'inconvénient d'être délicat et son grain se tache dans les automnes humides, à cause de la longueur des cosses qui traînent ordinairement jusqu'à terre.

HARICOT

DE PRAGUE MARBRÉ NAIN.

Syn. — H. Baudin.

Noms étr. — ....

Tige de 0m,045 à 0m,050 ; feuille large, d'un vert assez blond ; fleurs à étendard lilas verdâtre, à ailes et carène d'un blanc rosé ; cosse droite, légèrement marquée par la saillie des grains, verte, devenant jaunâtre, panachée de rouge à la maturité, longue de 0m,12 à 0m,13, large de 0m,015 à 0m,017, épaisse de 0m,012 à 0m,013, à demi sans parchemin, au nombre de 18 à 25 par pied, contenant 4 à 5 grains. Grain à fond blanc rosé, marbré de rouge vineux, presque ovoïde, long de 0m,014, large de 0m010, épais de 0m,008, au nombre de 1700 par litre. Maturité demi-tardive, environ 125 jours après le semis.

Cette variété est très productive et réunit toutes les qualités de celui à rames.

HARICOT

PRINCESSE NAIN.

Syn. — .....

Noms étr. —...

Tige de $0^m,40$ à $0^m,50$; feuille assez petite, un peu cloquée, d'un vert blond, hérissée de quelques poils rudes ; fleur blanche ; cosse légèrement arquée, verte. devenant jaune à la maturité, assez fortement marquée par la saillie des grains, sans parchemin, longue de $0^m,11$ à $0^m,12$, large de $0^m,0115$, épaisse de 0,009 à $0^m,0095$, au nombre de ..... par pied, contenant généralement 6 grains. Grain blanc, ovale arrondi, à ombilic quelquefois proéminent, long de $0^m,011$, large de $0^m,008$ à 0^m009, épais de $0^m,007$ à $0^m,008$, au nombre de 3000 par litre. Maturité demi-tardive, 160 jours après le semis.

Cette variété est très estimée et cultivée en Hollande, elle nous a paru ordinairement délicate pour notre climat.

HARICOT

JAUNE DE CANADA.

Syn. — .....

Noms étr. — **Ital.** F. Giallo di Canada.

Tige de $0^m,40$ à $0^m,45$; feuille très élargie, grande, cloquée, vert blond ; fleur à étendard lilas, à ailes et carène lilas pâle ; cosse verte, devenant jaune à la maturité, droite, legèrement marquée par la saillie des grains, à demi sans parchemin, longue de $0^m,11$ à $0^m,12$, large de $0^m,014$ à $0^m,018$, épaisse de $0^m,014$ à 0^m0145, au nombre de 15 à 18 par pied, contenant 5 et 6 grains. Grain obrond, jaune nankin, marqué d'un cercle rouge autour de l'ombilic, long de $0^m,007$, large de $0^m,010$, épais de $0^m,008$, au nombre de 1740 par litre. Maturité assez hâtive, 120 jours après le semis.

Cette variété, qui est assez répandue, est plus estimée pour la qualité de son grain que pour celle de sa cosse qui n'est pas très tendre.

3° HARICOT

D'ESPAGNE.

Syn. — H. ÉCARLATE.

Noms étr. — **Angl.** B. scarlet Runn rs. — **All.** B. grosse bunte rothblühende Fürken. — **Ital.** F. di Spagna.

Phaseolus multiflorus.

Tige de 3 mètres et plus, légèrement pubescente ainsi que la feuille qui est d'un vert foncé ; fleur à étendard écarlate, à ailes et carène roses, bractées appliquées ; cosses disposées en grappes comme les fleurs, velues dans leur jeunesse, devenant rugueuses, vertes, puis jaunâtre plus ou moins lavé de violet sombre, presque droites, à éperon court, longues de $0^m,15$ à $0^m,17$, larges de $0^m,020$ à $0^m,022$, épaisses de $0^m,014$ à $0^m,015$, au nombre de ..... par pied, contenant 3 à 5 grains. Grain rose vineux, largement marbré de brun, long de $0^m,022$, large de $0^m,013$, épais de $0^m,009$ au nombre de 540 par litre. Maturité très tardive.

Le H. d'Espagne est une espèce botanique dont la racine est vivace, et pourrait, avec quelques soins, être conservée dans nos jardins si cette culture offrait quelque avantage. Il est très productif, mais il a l'inconvénient d'être très tardif à mûrir son grain ; celui-ci est d'un goût peu agréable et n'est pas très farineux.

HARICOT

D'ESPAGNE BICOLOR.

Syn. — .....

Noms étr. — **Angl.** K. B. painted Lady Runners — **All.** B. grosse bunte zweifarbig-blühende Türken.

Sous-variété du H. d'Espagne ordinaire, qui en diffère par la couleur de sa fleur, dans laquelle l'étendard est écarlate, la carène et les ailes sont blanches. Le grain en diffère aussi par sa couleur qui a le fond plus pâle et les panachures d'un rouge moins obscur.

HARICOT

D'ESPAGNE BLANC.

Syn. — .....

Noms étr. — **Angl.** K. B. white dutch Runners. — **All.** B. grosse weisse weissblühende Türken.

Sous-variété du H. d'Espagne ordinaire à fleur blanche et à grain blanc très renflé ; celui-ci est d'une assez bonne qualité, farineux, et on le consomme dans beaucoup de localités quoiqu'il ait la peau un peu dure.

HARICOT

D'ESPAGNE HYBRIDE.

Sous-variété très peu constante, à grain variant pour le fond du rose vineux au jaunâtre, à taches brunes assez rares.

4° HARICOT

DE LIMA.

Syn. — .....

Noms étr. — **Angl.** (ÉTATS-UNIS). B. large-Lima. — **All.** F. di Lima.

Phaseolus lunatus.

Tige de 3 à 4 mètres; feuille lancéolée, acuminée; de contexture et d'apparence particulières, lisse et luisante ; fleur très petite, à étendard jaune verdâtre, à ailes et à carène jaunes; cosse rugueuse, verte, longue de 0m,065, large de 0m022 à 0m,023, au nombre de 50 et plus par pied, contenant 2 à 3 grains; celui-ci est jaune verdâtre veiné, en forme de rognon raccourci, long de 0m019, large de 0m,013, épais de 0m007 : au nombre de 810 par litre. Maturité très tardive.

Ce haricot appartient à une espèce botanique bien tranchée ; il est remarquable par la qualité farineuse de son grain, et très estimé aux Etats-Unis ainsi que dans une partie des colonies indiennes et américaines ; il est très productif mais il est un peu tardif pour notre climat.

HARICOT

DE SIEVA.

Syn. — .....

Noms étr. — **Angl. Amér.** — B. Carolina-Sieva. — B. Saba. — B. Small-Lima.

Phaseolus lunatus. Var.

Tige de 3 à 4 mètres ; feuille lancéolée, acuminée, de contexture et d'apparence particulières, lisse et luisante ; fleur très petite, à étendard jaune verdâtre, à ailes et à carène jaunes ; cosse rugueuse, verte, longue de 0m085, large de 0m,021, épaisse de 0m009, au nombre de 50 et plus par pied, contenant 2 et 3 grains. Grain blanc jaunâtre veiné, en forme de rognon, raccourci, très plat, long de 0m,016, large de 0m011, épais de 0m,006, au nombre de 1760 par litre.

Ce haricot, sous-variété du H. de Lima, lui est inférieur en qualité, mais il est plus hâtif et d'une réussite plus assurée.

HARICOTS DIVERS

a. ESPÈCES A RAMES.

D'Espagne noir. Grain très gros, noir ; participe des autres haricots de la même espèce ; curieux par la couleur de son grain. A rames.

Soissons jaune. Grain de la forme et de la grosseur du Soissons à rames, d'une couleur jaune aurore, assez productif, tardif. A rames.

Blanc sans parchemin à rames de Metz. Grain blanc, de la grosseur et de la forme du Soissons nain, paraissant assez productif.

Rond blanc sans parchemin. Grain blanc de crême, presque ovoïde, voisin du H. Sophie, sans parchemin, très tardif, paraît extrêmement productif, nous avons compté 60 cosses par pied et 6 à 7 grains par cosse.

Nègre, 1853. Grain noir, petit, à demi-rames. Très tardif, assez productif.

Beurre blanc à rames, 1853. Cosse large, sans parchemin, blanc jaunâtre très clair, renfermant 5 à 6 grains blancs, de forme ovale, un peu aplatie. Cette variété est recommandable par l'abondance de son produit et par sa précocité, les cosses peuvent se manger bien après que les grains sont formés.

Coco rose. Variété du H. de Prague, à rames, à grain blanc de crême marbré et veiné de rose, ovale, arrondi, à ombilic saillant, entouré d'un cercle jaune. Cette espèce est très recherchée pour manger en vert et en sec.

Blanc de la Chine. Grain blanc, obrond, à rames ; assez bonne variété productive.

Saccotash, 1853. Très gros grain blanc, ovoïde, genre du Sophie, paraît productif, hâtif, se recommande par la beauté de son grain. A rames.

Quails head Pole, 1853. Sans parchemin, cosse très large, contenant 6 à 7 grains réniformes, très larges, aplatis, fortement zébrés de jaune doré, à cercle brun rougeâtre autour de l'ombilic. Maturité demi-tardive. A rames.

b. ESPÈCES NAINES.

Suisse rose, 1853. Grain droit, oblong, rose rougeâtre clair, ombilic entouré d'un cercle brun ; très productif, demi-hâtif.

Nain blanc tardif en arbre, 1853. Grain blanc sale, allongé, droit, sans parchemin ; paraît très productif ; tardif.

Tardif deux à la touffe, 1853. Paraît identique au blanc tardif en Arbre. Nain.

Sans parchemin normand, 1853. Petit grain, jaune fauve veiné, marqué d'un cercle brun autour de l'ombilic ; demi-hâtif ; paraît assez productif. Nain.

Feuilly. Très voisin du Soissons nain, s'il n'est identique à celui-ci.

Predomme nain chamois. Identique au H. *sans parchemin normand.*

Du pape. Grain très voisin du H. de la Chine, peut-être un peu plus pâle et un peu moins rond, droit, allongé, jaune rougeâtre marbré de brun, du genre des H. Suisses ; très hâtif et productif. Nain.

Jésus, 1853. Grain réniforme, marqué d'une large tache rouge brun autour de l'ombilic et fond blanc tiqueté de brun sur le reste du grain ; tardif ; paraît assez productif. Nain.

Negro, 1853. Grain très noir, droit, allongé dans le genre des H. Suisses ; paraît assez productif ; tardif. Nain.

Cent pour un, 1853. Grain jaune café au lait, marbré de brun clair, et marqué d'un cercle brun foncé autour de l'ombilic ; paraît très productif ; tardif. Nain.

De Turquie nain. Grain long, droit, carré aux extrémités, blanc jaunâtre, veiné marbré de rose violacé, marqué d'un cercle jaune autour de l'ombilic. Ce H. est surtout recommandable pour être mangé en grain sec ; il est demi-hâtif ; très productif.

Refugee ou **Thousand to one**, 1853. Grain petit, déprimé, violet foncé, marbré de fauve, à cosse sans parchemin ; très productif, très tardif ; l'un des plus répandus aux Etats-Unis d'où nous l'avons reçu. Nain.

Valentine, 1853. Grain droit, oblong, à fond rose, marbré de fauve, quelquefois bossué ou anguleux, ombilic entouré de brun clair ; très productif, hâtif. Cette variété appartient à la section des H. Suisses, et paraît très voisine du H. *red spekled snap.* Nain.

Dumush colored dwarf. Grain droit, oblong, d'un brun verdâtre sombre,

ombilic entouré d'un cercle plus foncé, très productif, demi-hâtif; cosse très longue, contenant 6 à 7 grains, appartient à la section des H. Suisses. Nain.

Half moon dwarf, 1853. Grain droit de la section des H. Suisses; blanc transparent, marqué comme dans le haricot à l'Aigle, d'une figure rouge brique qui se prolonge en entourant l'ombilic et occupe toute la ligne ombilicale, paraît assez productif, demi-tardif. Nain.

Rachel six weeks, 1853. Grain légèrement réniforme, chamois foncé, panaché de blanc vers la partie dorsale, très hâtif, assez productif, section des H. Suisses. Cette espèce est assez curieuse par sa couleur, se distingue de toutes les autres en ce qu'elle présente une petite ligne blanche de chaque côté de l'ombilic. Nain.

Red speckled snap. Grain panaché de fauve et de rouge brun pâle, paraît très productif, assez hâtif.

---

1. **Haricot rond blanc commun**. La variété qui a cours dans le commerce sous ce nom nous paraît dégénérée, attendu que dans l'origine elle était naine, et que maintenant elle exige des rames; le grain est blanc, de grosseur moyenne, presque rond, un peu déprimé. Ce haricot est rustique, productif, mais son grain est de qualité très médiocre, et il tend, de plus en plus, à disparaître du marché.

2. **Nain blanc d'Amérique**. Variété excellente de mange-tout, à tige naine, excellente en vert et pour faire des conserves, mais un peu tardive et qui nous a toujours paru un peu délicate. La cosse se colore de violet à la maturité, le grain est blanc jaunâtre, presque cylindrique, oblong et assez petit.

3. **Beurre nain**, 1854. Tiges très naines, cosse verte devenant jaune-clair à l'approche de la maturité, sans parchemin, grain blanc, renflé, assez gros, de forme un peu irrégulière. Cette variété encore récente est hâtive, et paraît très productive. Elle n'a d'autre rapport avec le H. beurre d'Alger que la couleur de sa cosse.

4. **Comtesse de Chambord**, 1853. Tiges naines, cosses à parchemin, grain petit, blanc jaunâtre, transparent comme celui du H. riz. Cette variété paraît produire passablement, mais elle est tardive.

5. **Coco blanc de Celles-sur-Cher**. 1853. Tiges fortes à rames, cosses à parchemin, beau grain blanc, épais et court, un peu irrégulier; maturité tardive. Il paraît que cette variété est productive, et elle est apportée quelquefois en assez grande abondance sur le marché de Paris.

NOTA. — Les variétés de Haricots que nous omettons de mentionner sont très nombreuses; beaucoup d'autres que celles que nous avons décrites ont été essayées par nous et négligées lorsqu'elles ne nous ont pas présenté une supériorité marquée sur les variétés qui composent notre collection; nous nous sommes bornés à mentionner, en dehors de notre collection, celles qui sont le plus communément apportées sur le marché de Paris, et parmi les variétés étrangères, toutes celles que nous avons eu jusqu'à présent, l'occasion de cultiver.

DOLIQUE

ASPERGE.

Noms étr. — Ital. F. Sparagio.
Syn. — ....

Dolichos sesquipedalis. — Fam. des *Légumineuses.*

De l'Inde et de l'Amérique équatoriale. Tige haute de 2 et 3 mètres, glabre feuille grande, ovale, lancéolée, pointue, élargie à la base, d'un vert luisant: fleur grande, jaune verdâtre, à étendard replié, remarquable par deux oreillettes parallèles qui compriment les ailes et la carène, au nombre de 2 au plus au sommet du pédoncule; cosse pendante, cylindrique, d'un vert blond luisant, bossuée, atteignant au bout de quelques jours une longueur de $0^m,30$ à $0^m,45$, sans parchemin, excellente à manger en vert, renfermant de 7 à 10 grains. Grain petit, réniforme, aplati vers le dos, de couleur brun chamois à ombilic blanc entouré d'un petit cercle noir, au nombre de 4080 par litre.

Cette espèce, qui croît à Saint-Domingue, et dont le produit est considérable, surtout dans les lieux chauds et abrités, n'est recommandable que pour manger en vert.

DOLIQUE

MONGETTE.

Syn. — BANETTE.
Noms étr. — Ital. F. Dall'occhio.

Dolichos unguiculatus. — Fam. des *Légumineuses.*

Tige haute d'environ $0^m,60$; feuille très glabre, large, ovale, lancéolée, pointue, élargie à la base, vert luisant; fleur grande, rose lilacé intérieurement, d'un blanc verdâtre extérieurement, au nombre de 2 ou 3 au sommet du pédoncule, gousse longue d'environ $0^m,20$ à $0^m,25$, étroite, cylindrique, obtuse au sommet, légèrement marquée par la saillie des grains, au nombre de 20 à 30 par pied. Grain de forme et de couleur variables; celui qu'on cultive le plus généralement est d'un blanc sale, ridé transversalement, réniforme, court, carré aux deux extrémités, à

ombilic blanc entouré d'une large tache noir intense, au nombre de 2000 par litre.

Cette espèce ne peut être cultivée avec avantage que dans le midi et le sud-ouest de la France où elle atteint une parfaite maturité.

Le grain est d'un goût particulier qui ne permet de l'utiliser comme aliment qu'en cosse verte.

DOLIQUE LABLAB.

Syn. — ....

Noms étr. — **Ital.** F. d'Egitto.

Lablab vulgaris. — Fam. des *Légumineuses.*

Originaire d'Égypte. Tige de 3 à 4 mètres; feuille large, d'un vert sombre; glabre; fleurs grandes, violet pourpre, odorantes, disposées en longues grappes très fournies; cosses aplaties, rugueuses, droites sur la ligne dorsale qui est chargée de petites verrues, convexes à la partie opposée, réunies, comme les fleurs, en grappes de 10 à 12, au nombre de 5 à 600 par pied, renfermant 3 et 4 grains. Grain petit, ovale arrondi, aplati, brun noirâtre, présentant une crête blanche d'un côté du grain, au nombre de 3120 par litre.

Cette espèce est très remarquable par l'abondance de son produit dans les pays chauds; elle fleurit abondamment sous le climat de Paris, mais n'arrive pas à maturité.

DOLIQUE LABLAB

A FLEURS BLANCHES.

Variété du précédent dont elle ne diffère que par ses fleurs blanches et son grain d'un blanc verdâtre.

Très propre à l'ornement.

DOLIQUE LABLAB

JAUNE.

Sous-variété à grain brun jaunâtre.

DOLIQUE LABLAB

BLANC NAIN.

Sous-variété naine et à fleur et à grain blancs très florifère et plus hâtive que les précédentes. Le grain est plus arrondi.

IGNAME

DE LA CHINE.

Syn. — IGNAME PATATE.

Noms étr. — *Chine.* Sain-In.

Dioscorea batatas. — Fam. des *Dioscorées.*

De la Chine. — Vivace. — Racines de couleur jaune brun, longues de 0m,40 à 0m,50 et plus, renflées en massue vers l'extrémité, atteignant communément 4 à 5 centimètres dans leur plus grand diamètre, très amincies vers le collet, couvertes d'une grande quantité de radicules, pesant de 300 à 400 grammes, et exceptionnellement jusqu'à un kilogr.; souvent uniques, quelque fois réunies par deux et par trois ; tiges minces, longues de 1 à 2 mètres, volubiles ; feuilles pétiolées ordinairement opposées, cordiformes, vertes, lisses et brillantes; fleurs très petites, monoïques, (jusqu'à présent, nous ne possédons que l'individu à fleur mâle), jaunâtres, disposées en épis à l'aisselle des feuilles.

Usage. — En Chine on fait un très grand usage de la racine, qui est très féculente sans saveur particulière et qui peut être comparée à la pomme de terre.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier*, 1855, p. 489, et *la Revue Horticole* 1854, p. 243 et 443.

LAITUE

CULTIVÉE.

Syn. — ...

Noms étr. — **Angl.** Lettuce. — **All.** Lattich. — **Esp.** Lechuga. — — **Port.** Alface. — **Ital.** Lattuga.

Lactuca sativa. — Fam. des *Composées.*

De l'Asie. Annuelle. Dans le jeune plant: feuilles radicales, ovales, entières,

légèrement denticulées, d'une contexture mince, variant du vert blond au brun foncé, ou panachées, tantôt planes, tantôt concaves ou disposées en cuiller, marquées de cloqûres concaves ou convexes suivant les variétés, ce qui peut, jusqu'à un certain point, servir pour les distinguer. Dans la plante développée : feuilles ordinairement arrondies, élargies, très plissées ou cloquées, formant au centre une sorte de tête ou pomme plus ou moins ronde et plus ou moins ferme et serrée, persistant plus ou moins longtemps sans s'ouvrir pour livrer passage à la tige qui est glabre, haute, de $0^m,60$ à 1^m, garnie de feuilles sessiles, cordiformes, denticulées, terminée par des fleurs en panicules, réunies en capitules, jaune pâle. Graine blanche ou plus ou moins noire ou brune, longue, aplatie, elliptique, striée longitudinalement ; sa durée germinative est de 5 années ; 10 grammes contiennent 9 à 10,000 graines, le litre pèse 430 grammes.

On distingue les laitues cultivées en deux variétés (ou deux espèces suivant quelques botanistes), la Laitue pommée (*Lactuca capitata*, Dec.) et la Laitue Romaine ou Chicon (*Lactuca sativa,* Dec. *vel L. longa*) ; celle-ci se distingue de la laitue pommée par des feuilles ordinairement plus allongées, plus raides, à nervures plus grosses et plus saillantes, elles sont moins cloquées que celles de la L. pommée et forment une pomme qui est toujours allongée, à l'exception de deux ou trois variétés qui ont les feuilles lobées et ne forment pas de pomme.

Nous avons séparé, dans nos descriptions, ces deux variétés bien tranchées, mais il ne nous a pas été possible d'établir des groupes bien distincts dans l'une et dans l'autre de ces deux sections principales. La plupart des auteurs ont classé les variétés suivant leurs aptitudes particulières pour les cultures de printemps, d'été ou d'hiver ; nous avons suppléé à ces distinctions qui sont peu fixes, en notant, dans le cours de nos descriptions, les aptitudes des différentes variétés pour les divers modes de culture. Cependant, dans l'ordre que nous avons suivi, nous avons réuni autant que possible les variétés selon leurs affinités.

1° LAITUES POMMÉES.

Syn. —....

Noms étr. — **Angl.** Lettuce cabbage.— **All.** Kopf-Lattich.—Kopf-Salat. — **Ital.** Lattuga cappuciate.

Lactuca capitata.

LAITUE

GOTTE.

Syn. — L. GAU. — L. D'OGNON.
Noms étr. — **Ital.** L. increspata bionda.

Pomme très petite, un peu allongée, ferme, très blonde, unicolore, cloqûres larges, nombreuses. Feuilles extérieures blondes peu amples, ondulées, plissées ; cloqûres saillantes, assez nombreuses. Diamètre, $0^m,15$. Poids, 60 grammes. Graine blanche (1).

Plant à feuilles très blondes, plus encore que celles de la L. gotte lente à monter, moins larges que dans celle-ci, à cloqûres concaves.

Cette laitue est tendre, très précoce, autant que la L. crêpe à graine noire, monte vite, ne convient pas pour l'été, mais elle passe assez bien l'hiver (2) ; elle est très convenable pour la culture sous cloches ou sous châssis.

LAITUE

GOTTE A GRAINE NOIRE.

Syn. —....
Noms étr. —....

Pomme très petite, basse, peu formée et lâche, très blonde ; feuilles plissées à

(1) Nous avons cru devoir tenir note du diamètre et du poids des Laitues afin de faire mieux saisir les différences relatives de volume et de fermeté de la pomme dans les différentes variétés ; ces données ont été prises sur les plantes au moment de leur développement normal, le diamètre à été mesuré dans l'étendue moyenne des feuilles extérieures, et les pesées ont eu lieu avec des plantes d'un développement moyen, coupées rez-terre, cependant il est important de tenir compte de ce que presque toutes les variétés ont été semées à la même époque, cultivées dans un même terrain sablonneux et chaud et par conséquent assez peu favorable au développement des laitues, et que les races de printemps ayant reçu une culture d'été n'ont pu prendre l'accroissement dont elles sont susceptibles ; toutefois, nous avons suplée à cette inégalité, en notant conjointement pour la plupart des espèces de printemps des diamètres et des poids relevés dans une culture faite en saison utile ; les quelques espèces qui sont exclusivement d'hiver ont reçu une cultnre spéciale

(2) Ce que nous voulons exprimer en disant qu'une laitue *passe bien l'hiver*, c'est que semée à la fin d'août ou au commencement de septembre, et plantée en pleine-terre, elle supporte l'hiver sans aucun abri. Les renseignements que nous publions sur l'aptitude des Laitues et des Romaines à passer l'hiver ont été recueillis dans une expérience faite pendant l'hiver de 1853-1854, où le thermomètre est descendu, à notre jardin, à 14° centigrades ; il est vrai que les plants ont été protégés, pendant une partie de cet hiver, par une bonne couverture de neige.

cloqûres très nombreuses, saillantes. Feuilles extérieures peu amples, ondulées, plissées, à cloqûres saillantes et nombreuses, très blondes. Diamètre, 0m,13. Poids; 55 grammes. Graine noire.

Plant à feuilles très blondes, plus encore que celles de la L. gotte, disposées en cuillers, tourmentées dans leur forme, à cloqûres concaves.

Cette laitue est d'assez bonne qualité, c'est la plus précoce de toutes et elle convient particulièrement pour la culture sous cloches et sous châssis. Indépendamment de la couleur de sa graine, elle se distingue de la L. gotte à graine blanche par sa pomme plus petite et moins serrée. Elle passe bien l'hiver.

LAITUE

GOTTE LENTE A MONTER.

Syn. —....

Noms étr. — **Ital.** L. increspata bionda a montare.

Pomme petite, très ferme, régulière, un peu écrasée, verte, unicolore, cloqûres très nombreuses, grosses, feuilles très plissées à l'intérieur de la pomme. Feuilles extérieures vertes, ondulées, peu amples, plissées, à cloqûres saillantes, nombreuses, grosses. Diamètre, 0m,15. Poids, 80 grammes. Graine noire. En culture d'hiver : diamètre, 0m,25; poids, 240 grammes.

Plant à feuilles blond verdâtre beaucoup plus foncé que dans la L. gotte à graine noire, larges, ouvertes, à cloqûres concaves.

Cette laitue est d'excellente qualité, toute en pomme, n'occupant que peu de place et fournissant relativement beaucoup de salade, tenant très longtemps la pomme, même pendant l'été. Elle est rustique et précoce autant que la L. gotte à graine blanche; elle est plus blonde que celle-ci. Elle passe bien l'hiver.

LAITUE

CRÊPE BLONDE.

Syn. — L. PILE A PALE.

Noms étr. — **Ital.** L. Picciola crespa.

Pomme assez petite, régulière, très peu serrée, haute, très blonde, unicolore, à cloqûres peu nombreuses, grosses, longitudinales. Feuilles extérieures assez amples, largement ondulées, non plissées, à cloqûres peu saillantes, blondes. Diamètre,

0m,22. Poids 100 grammes. En culture d'hiver : diamètre, 0m,25. Poids, 220 gr. Graine blanche.

Plant à feuilles blondes, ouvertes, très légèrement dentelées sur le bord, plus larges et plus crépues que celles de la L. crêpe à graine noire.

Cette laitue est un peu dure, assez rustique, très précoce, et demande à être semée de bonne heure. Elle convient particulièrement pour le printemps ; cependant elle passe bien l'hiver.

Elle diffère de la L. crêpe à graine noire en ce qu'elle est plus grosse, moins cloquée, plus hâtive.

LAITUE

CRÊPE A GRAINE NOIRE.

Syn. — L. PETITE CRÊPE. — L. CRÊPE HATIVE. — L. PETITE NOIRE.

Noms étr. — **Ital.** L. Picciola nera.

Pomme petite, régulière, assez haute, très lâche, très blonde ; feuilles à cloqûres assez nombreuses, grosses, longitudinales, non plissées. Diamètre, 0m,19 ; poids, 75 grammes. Graine noire.

Plant à feuilles blondes, en gouttières, plus petites, moins crépues que celles de la L. crêpe à graine blanche ; cloqûres presque nulles.

Cette laitue est un peu dure ; elle est rustique, très précoce et ordinairement employée pour la culture sous cloches ou sous châssis. Elle passe bien l'hiver.

Elle est plus petite, plus crépue que la L. crêpe à graine blanche, et préférable à cette dernière, mais inférieure à la L. gotte, surtout à la L. gotte lente à monter, pour la culture en pleine terre.

LAITUE

CRÊPE DAUPHINE.

Syn. — L. GROSSE CRÉPE (de Rozier).

Noms étr. — ....

omme moyenne, contournée, un peu écrasée, vert foncé, colorée de brun au sommet ; feuilles finement déchiquetées et crépues sur les bords, à cloqûres très nombreuses, longitudinales, saillantes à la base, rares et peu saillantes à la partie supérieure. Feuilles extérieures amples, très ondulées, nombreuses et notablement saillantes à la base, plus rares à la partie supérieure, très vertes. Diamètre, 0m26.

Poids, 105 grammes. En culture d'hiver ; diamètre, 0m,32 ; poids, 465 grammes. Graine blanche.

Plant à feuilles d'un vert assez intense, renversées en dehors, ondulées, grandes, à cloqûres concaves.

Cette laitue a la feuille dure et peu délicate; elle est rustique, passe bien l'hiver et convient pour le printemps. Elle est précoce, à peu près autant que la L. crêpe à graine blanche, et garde peu la pomme. En résumé, elle nous semble inférieure en qualité à la plupart des autres espèces du printemps et même d'hiver.

LAITUE

DAUPHINE.

Syn. — L. GROSSE BRUNE HATIVE. — L. GROSSE HATIVE D'HIVER.

Noms étr. — **All.** L. grosser Mogul. — **Ital.** L. Dolphina.

Pomme moyenne, allongée, peu pleine, d'un aspect lâche et mou, d'un vert un peu blond, légèrement colorée de rouge au sommet, à feuilles lisses, dépourvues de cloqûres. Feuilles extérieures assez amples, marquées de larges taches rousses, rares ; produisant beaucoup de drageons. Diamètre, ... Poids, ... Graine noire.

Plant à feuille blond verdâtre, étroite, allongée, creusée en gouttière, cloqûres rares, concaves.

Cette laitue est rustique, un peu plus tardive que la L. blonde d'été, convenant pour le printemps, quoiqu'elle passe bien l'hiver et tienne assez bien la pomme en été ; elle est plus grosse que la blonde d'été, mais elle fournit moins.

LAITUE

CEORGES.

Syn. —....

Noms étr. —....

Pomme moyenne, régulière, ronde, blonde, unicolore, à cloqûres grosses, assez douces, plissées à la base. Feuilles extérieures amples, peu ondulées, creusées en cuillers, plissées à la partie inferieure, cloqûres saillantes, très rares à la partie supérieure, blondes. Diamètre, 0m,20 ; poids, 60 grammes. En culture d'hiver : diamètre 0m,25 ; poids 280 grammes. Graine blanche.

Plant à feuilles blondes, allongées, arrondies du bout, cloquées, un peu contournées, légèrement dentelées à la base, à cloqûres concaves; les feuilles du cœur blondes, très légèrement contournées et cloquées.

Cette laitue est de qualité assez tendre, elle est rustique, aussi précoce que la gotte à graine blanche ; tenant peu la pomme et ne convenant que pour les semis d'automne et de printemps; on l'emploie aussi, fréquemment, comme laitue à couper.

LAITUE

TENNISBALL.

Syn. — L. D'AUBERVILLIERS. — L. GOTTE VERTE HATIVE.
Noms étr. — **Angl.** L. Hammersmith hardy.

Pomme petite ou moyenne, haute, peu serrée en été, ferme lorsque cette variété est cultivée d'hiver. Feuilles extérieures ondulées, moyennes, vertes, à cloqûres larges, peu nombreuses. Diamètre, $0^m,20$; poids 90 à 100 grammes. En culture d'hiver : Diamètre, $0^m,25$; poids, 355 grammes. Graine noire.

Plant à feuilles vertes, concaves, distinct entre tous les autres par la tenue un peu raide des feuilles, par leur couleur et l'absence de cloqûres.

Cette espèce est de 2 ou 3 jours plus tardive que la L. crêpe à graine noire, elle est de qualité médiocre, convenant peu pour la culture de printemps ou d'été, mais très bonne pour celle d'hiver. Elle est très rustique et supporte bien le froid.

LAITUE

MOUSSERONNE.

Syn. —....
Noms étr. — ....

Pomme assez petite, un peu haute, lâche, régulière, vert clair, colorée de rouge brun clair. Feuilles extérieures frisées et dentelées, à cloqûres douces, vert clair coloré de brun. Diamètre, $0^m,25$. Poids, 60 grammes. En culture d'hiver : diamètre, $0^m,32$; poids, 365 grammes. Graine blanche.

Plant à feuilles renversées, à cloqûres concaves; vertes, fortement lavées de rouge brun, dentelées et ondulées.

Cette laitue a les feuilles tendres mais peut-être un peu amères, elle est très précoce, tient très peu la pomme, et monte le plus souvent sans pommer. C'est une

mauvaise race à laquelle nous ne connaissons aucun mérite en compensation de ses défauts. Elle passe bien l'hiver.

LAITUE

A BORD ROUGE.

Syn. — L. CORDON ROUGE. — L. BORDELANDE.

Noms étr. — **Angl.** L. Victoria. — **All.** L. gelber rothkantiger. — L. aller frühester Holländischer. — L. Broy-geel. — **Ital.** L. ad orlo rosso.

Pomme moyenne, régulière, ronde, pleine et ferme, colorée de rouge sur le sommet; feuilles à cloqûres grosses, nombreuses, plissées à la base. Feuilles extérieures peu amples, peu ondulées, un peu plissées à la base, assez blondes, à cloqûres très rares à la partie supérieure. Diamètre, 0m,21; poids 120 grammes. En culture d'hiver : diamètre, 0m,26, poids, 355 grammes. Graine blanche.

Plant à feuilles blondes, en cuillers, plus dressées, plus planes que dans la blonde d'été.

Cette laitue est de très bonne qualité, elle est très rustique, hâtive, n'étant devancée que de 5 jours environ par la L. gotte lente à monter; faite de printemps elle monte promptement, mais semée à l'automne pour l'hiver ou le premier printemps, elle ne souffre pas du froid et tient très bien la pomme.

On pourrait la comparer à la L. blonde trapue pour la coloration de sa pomme, mais elle est beaucoup plus petite et plus précoce.

LAITUE

BLONDE D'ÉTÉ.

Syn. — L. ROYALE A GRAINE BLANCHE. — L. POMMÉE PARESSEUSE. — L. BLONDE. — L. JAUNE D'ÉTÉ. — L. NON PAREILLE. — L. POMMÉE DE ZÉLANDE. — L. GAPAILLARD.

Noms étr. — **Angl.** (États-Unis). L. royal cabbage. — **All.** L. gelber Englischer Prinzenkopf weisser Saamen. — L. grosser gelber Harlemer. — **Ital.** L. bionda infingarda.

Pomme moyenne, régulière, ronde ou légèrement écrasée, très ferme et serrée, se déchirant un peu, blond jaunâtre. Feuilles extérieures assez amples, ondulées,

plissées, à cloqûres larges, nombreuses, de couleur blond un peu doré. Diamètre, $0^m,28$; poids, 315 grammes. Graine blanche.

Plant à feuilles blondes, en cuillers, à cloqûres concaves; peu sensiblement différent de celui de la L. blonde de Berlin.

Cette laitue est très bonne et tendre, quoiqu'elle ait peut-être une très légère amertume ; elle est très rustique, assez hâtive, précédant un peu la L. blonde de Berlin et de 4 à 5 jours plus tardive que la L. à bord rouge ; elle tient très bien la pomme et c'est une des meilleures variétés pour l'été, mais elle passe mal l'hiver.

Elle diffère de la L. blonde de Berlin, d'abord par la couleur de sa graine, ensuite parce qu'elle est d'un blond plus doré et qu'elle a la pomme plus écrasée.

LAITUE

BLONDE DE BERLIN.

Syn. — L. BLONDE A GRAINE NOIRE. — L. ROYALE A GRAINE NOIRE. — L. BLONDE DE TOURS.

Noms étr. — **Angl.** (États-Unis). L. fine imperial cabbage. — L. Berlin. — **All.** L. grosser goldgelber Berliner. — **Ital.** L. bionda di Berlino.

Pomme assez grosse, ferme et serrée, ronde quoiqu'un peu haute, régulière, blonde. Feuilles extérieures assez amples, blondes, à cloqûres larges, nombreuses. Diamètre, $0^m,32$; poids, 470 grammes. Graine noire.

Plant ne différant pas sensiblement de celui de la L. blonde d'été.

Cette laitue est de très bonne qualité, malgré qu'elle soit peut-être légèrement amère ; elle est rustique, assez hâtive, à peu près comme la L. de Versailles ; elle tient très bien la pomme et c'est une excellente espèce. Elle passe mal l'hiver, quoiqu'elle en souffre un peu moins que les L. blonde d'été et de Versailles.

Elle diffère de la blonde d'été par la couleur de sa graine, et en ce qu'elle est d'un blond moins doré.

LAITUE

DE VERSAILLES.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** (ÉTATS-UNIS). L. Versailles. — **Ital.** L. di Versaglies.

Pomme grosse, un peu allongée, un peu contournée, ferme, blonde. Feuilles

extérieures amples, à cloqûres saillantes, très nombreuses, blondes. Diamètre, 0m,30; poids, 370 grammes. Graine blanche.

Plant à feuilles blondes, à cloqûres concaves, en cuillers, plus amples et d'un aspect plus tendre que celle de la blonde d'été.

Cette laitue est de très bonne qualité, quoiqu'elle soit peut-être légèrement amère; elle est très rustique, de précocité moyenne et de la saison de la L. palatine; elle tient très bien la pomme et vient bien dans tous les terrains et dans toutes les saisons, excepté pendant l'hiver.

Elle ressemble beaucoup à la L. blonde de Berlin dont elle diffère toutefois par la couleur de la graine et des dimensions plus considérables. C'est une des meilleures laitues d'été.

LAITUE

BLONDE TRAPUE.

Syn. — L. D'ITALIE. — L. GROSSE DORÉE D'ÉTÉ.

Noms étr. — **Ital.** L. bionda gropputa.

Pomme moyenne, très serrée, un peu écrasée et déchirée, de couleur blond doré, colorée de rouge brun sur le sommet. Feuilles extérieures amples, ondulées, à cloqûres saillantes, nombreuses, de couleur blond doré teinté de brun sur le sommet des cloqûres. Diamètre, 0m,30. Poids 470 grammes. Graine blanche.

Plant à feuilles planes, à cloqûres concaves; dentelées et ondulées, blondes, légèrement colorées de brun.

Cette laitue est de bonne qualité, tendre mais très légèrement amère, elle est rustique, un peu tardive et de la même saison que la L. grosse brune paresseuse; elle tient très bien la pomme et c'est une des bonnes laitues d'été, elle a aussi l'avantage de pouvoir passer l'hiver. Elle est distincte entre toutes les autres.

LAITUE

HATIVE DE SIMPSON.

Syn. —....

Noms étr. — **Angl.** (États-Unis). L. early Simpson.

Pomme grosse, contournée, haute, peu serrée, très blonde. Feuilles extérieures

amples, ondulées, plissées, à cloqûres saillantes et très nombreuses, très blondes. Diamètre, 0m,35; poids, 360 grammes. Graine blanche.

Plant.....

Cette laitue que nous avons reçue des États-Unis est de très bonne qualité, remarquablement tendre et cassante, mais sa pomme n'est pas bien pleine. Elle est à peu près de la même saison que la L. de Versailles; elle monte plus vite.

LAITUE

TURQUE.

Syn. — L. GROSSE ALLEMANDE. — L. GRASSE. — L. INCOMPARABLE.

Noms étr. — **Angl.** L. Turkey cabbage. — **Ital.** L. Turca.

Pomme grosse, régulière, ronde, un peu allongée, peu serrée, vert blanchâtre, terne. Feuilles extérieures très amples, arrondies, peu ondulées, plissées, à cloqûres très douces, très rares, d'un vert blond, ternes et comme dépolies. Diamètre, 0m,30; poids, 375 grammes. Graine noire.

Plant à feuilles d'un blond terne, ouvertes, à cloqûres presques nulles, légèrement dentelées, de contexture ferme et épaisse.

Cette laitue est tendre avec un goût d'amertume assez prononcé, elle est rustique, un peu tardive, comme la grosse brune, elle monte assez promptement. Elle est très voisine de la L. impériale et n'en diffère que par la couleur de sa graine. Elle passe assez bien l'hiver.

LAITUE

IMPÉRIALE.

Syn. — L. INCOMPARABLE.

Noms étr. — **All.** L. Asiatischer. — L. gelber Holländischer Prinzenkopf.

Cette variété ne diffère de la L. turque que par la couleur de sa graine qui est blanche.

LAITUE

GROSSE BRUNE PARESSEUSE.

Syn. — L. GROSSE GRISE. — L. GROSSE HOLLANDAISE. — L. BAPAUME. — L. BERG-OP-ZOOM. — L. PRODIGIEUSE. — GRISE MARAICHÈRE.

Noms étr. — **Ital.** L. grossa bruna infingarda.

Pomme grosse, pas très serrée, régulière, ronde, verte, colorée de brun rougeâtre sur le sommet. Feuilles extérieures très amples, plissées, d'un vert grisâtre, légèrement dorées sur le bord, marquées çà et là de taches brun noir, à cloqûres saillantes, larges, nombreuses. Diamètre, $0^{m},34$; poids, 400 grammes. Graine noire.

Plant à feuilles en cuiller, blond verdâtre, marquées de larges taches brunes, à cloqûres plutôt convexes, dentelées excepté au sommet.

Cette laitue est tendre et cassante mais un peu amère ; elle est rustique, tardive, à peu près comme la L. de Versailles, mais tient moins bien la pomme ; en somme, c'est une bonne variété. Elle passe assez bien l'hiver et même, en cette saison, elle fournit une pomme plus ferme qu'en été.

LAITUE

PARESSEUSE DU PAS-DE-CALAIS.

Syn. — L. JULIENNE D'ÉTÉ.

Noms étr. — ....

Cette variété ne diffère de la L. grosse brune paresseuse que par l'absence des taches qui caractérisent cette dernière. Elle passe également bien l'hiver.

LAITUE

PALATINE.

Syn. — L. JEUNE VERTE. — L. OEIL DE PERDRIX. L. ROUSSE. — L. PETITE BRUNE. — L. BRUNE HOLLANDAISE. — L. INCOMPARABLE.

Noms étr. — **All.** L. Harlemmer. — **Ital.** L. Palatina rossa.

Pomme moyenne, très ferme, ronde, un peu écrasée, d'un vert blondissant, très colorée de rouge brun sur le sommet et marquée de taches brunes nettes et bien

arrêtées. Feuilles extérieures très peu amples, plissées, de couleur vert bronzé, à cloqûres rares, douces, marquées de taches brunes, rares. Diamètre, 0m,25 ; poids, 315 grammes. Graine noire.

Plant à feuilles planes, dentelées jusque vers le milieu, de couleur blond doré, marquées de taches rougeâtres.

Cette laitue est de très-bonne qualité, elle est rustique, de précocité moyenne comme la blonde de Berlin ; elle diffère de la L. rousse hollandaise en ce que celle-ci n'a pas des taches qui la caractérisent ; elle est aussi moins grosse.

Cette variété est sans contredit l'une des meilleures ; elle fournit beaucoup, quoiqu'elle soit peu volumineuse et convient pour toutes les saisons. Elle passe assez bien l'hiver.

LAITUE

ROUSSE HOLLANDAISE.

Syn. — L. GROSSE HOLLANDAISE.
Noms étr. — ....

Pomme moyenne, peu serrée, un peu haute, d'un vert blond coloré de rouge brun sur presque toute la surface de la feuille qui est un peu repliée sur le sommet. Feuilles extérieures ondulées, arrondies, de couleur verte, lavées de rouge bronzé, à cloqûres douces, larges, assez rares. Diamètre, 0m,30, poids 230 grammes. Graine noire.

Plant à feuilles blond verdâtre, légèrement lavées de brun sur le bord, planes, à cloqûres presque nulles, plutôt concaves.

Cette laitue est tendre et de bonne qualité ; elle est rustique, de précocité moyenne, à peu près comme celle de Versailles. Elle ne tient pas bien la pomme en été et conviendrait mieux pour l'hiver qu'elle supporte assez bien.

Elle diffère de la Palatine, dont elle est assez voisine, en ce qu'elle est plus volumineuse, moins précoce et en ce que sa pomme est moins serrée.

LAITUE

ROUSSE A GRAINE JAUNE.

Syn — L. D'AMÉRIQUE. — L. DÉSIRÉE.
Noms étr. — All. L. neuer braungelber.

Pomme moyenne, un peu lâche, haute, un peu pointue dans le commencement,

ronde ensuite, à cloqûres douces, d'un vert doré nuancé de rouge. Feuilles extérieures minces, cloquées et surtout plissées dans le sens des nervures. Remarquable par les rejetons qu'elle pousse. Diamètre ..... Poids ..... Graine jaune.

Plant à feuilles ouvertes, allongées, minces, dentelées, roussâtres, marquées de taches brunes, à cloqûres concaves.

Cette laitue est d'assez bonne qualité, elle est rustique et convient même bien pour l'hiver, elle est de précocité moyenne et à peu près de la saison de la L. de Versailles.

Elle a, par son aspect, beaucoup de rapport avec la L. rousse hollandaise, mais à part la couleur de la graine, elle s'en distingue en ce qu'elle est plus cloquée et plus rouge. Elle est caractérisée, en outre, par les rejetons qu'elle produit après avoir pommé. On ne doit pas la confondre avec une autre variété à graine jaune cultivée dans l'Anjou et qui est très différente.

LAITUE

ROUGE CHARTREUSE.

Syn. — L. GROSSE ROUGE. — L. ROUGE.

Noms étr. —....

Pomme moyenne, régulière, un peu haute, peu serrée, vert foncé, fortement colorée de rouge brun. Feuilles extérieures d'un vert brillant lavé de brun, amples, ondulées, à cloqûres saillantes, très nombreuses. Diamètre $0^m,30$; poids 350 grammes. Graine noire.

Plant à feuilles vert lavé de brun, en cuillers, à cloqûres concaves.

Cette laitue est très tendre et douce, elle est rustique, tardive comme la L. grosse brune paresseuse, et garde peu la pomme en été ; elle conviendrait mieux pour l'hiver, et elle fournit en cette saison une pomme beaucoup plus grosse et plus ferme qu'en été.

Elle se distingue de la L. rousse hollandaise par sa couleur plus rembrunie.

LAITUE

SANGUINE, A GRAINE BLANCHE.

Syn. — L. PANACHÉE A GRAINE BLANCHE. — L. FLAGELLÉE A GRAINE BLANCHE. — L. TRUITE.

Noms étr. — **All.** L. bunter Forellen, weisser Saamen. — **Ital.** L. sanguigna a seme bianco.

Pomme moyenne, régulière, ronde, d'un vert blond panaché de larges taches ou mouchetures rouge brun. Feuilles extérieures ondulées, peu amples, rondes, vert cuivré panaché de rouge brun, à cloqûres saillantes, nombreuses. Diamètre 0m,25 ; poids, 225 grammes. En culture d'hiver : diamètre 0m,27. Poids 440 grammes. Graine blanche.

Plant à feuilles blond doré, marquées de nombreuses taches brun rougeâtre, en cuillers, à cloqûres ordinairement concaves.

Cette laitue est très tendre et forme une jolie salade, un peu tardive, comme la L. grosse brune paresseuse, mais tenant peu la pomme en été. Comme elle est rustique, on peut la semer en automne pour l'hiver, et, cultivée en cette saison, elle pomme presque en même temps que la L. à bord rouge. Elle convient également pour les semis précoces du printemps.

LAITUE

SANGUINE A GRAINE NOIRE.

Syn. — L. PANACHÉE A GRAINE NOIRE. — L. FLAGELLÉE A GRAINE NOIRE.

Noms étr. — **Ital.** L. sanguigna a seme nero.

Pomme moyenne, ferme, régulière, ronde, bien faite, vert lavé et marqué de larges taches rouge brun, devenant rouge vif sur le sommet de la pomme. Feuilles extérieures vert coloré de rouge brun, courtes, arrondies, plissées à la base. Diamètre 0m,30 ; poids ..... En culture d'hiver : diamètre 0,m27 ; poids 340 grammes. Graines noires.

Plant à feuilles rougeâtres, les plus colorées de toutes les laitues, planes, à cloqûres concaves et convexes.

Cette laitue est de bonne qualité quoique un peu amère ; elle est rustique, tardive comme la L. grosse brune paresseuse, et tient bien la pomme, à tel point qu'elle

donne difficilement de la graine; mais elle paraît moins bonne pour l'hiver que la L. sanguine à graine blanche; elle est plus fortement fouettée de rouge que celle-ci, sa pomme est moins bien faite, moins forte, mais elle lui est préférable. Elle est d'un rouge beaucoup plus vif que la L. rouge chartreuse.

LAITUE

BATAVIA BLONDE.

Syn. — L. DE SILÉSIE. — L TÊTE DE MORT. — L. FRISÉE ALLEMANDE.

Noms étr. — **Angl.** L. white Silesian. — L. white Batavia. — **All.** L. grosser gelber krauser rothkantiger. — L. Montrée, weisser Saamen. — **Ital.** L. Batavia bionda.

Pomme très grosse, haute, pommant en manière de chou, un peu lâche, blond doré légèrement coloré de rouge brun sur le sommet de la pomme. Feuilles extérieures très amples, crépues, dentelées, à cloqûres très saillantes, très nombreuses, de couleur blond doré coloré de brun sur le bord. Diamètre 0m,45; poids 595 grammes. Graine blanche.

Plant à feuilles très blondes lavées de brun, particulièrement sur le bord qui est dentelé et frisé, renversées en dehors, à cloqûres convexes.

Cette laitue est très douce mais un peu dure, elle est rustique et résiste bien à la sécheresse; elle garde bien la pomme, est tardive, de la saison de la L. batavia brune, et de six jours environ plus tardive que la L. grosse brune paresseuse. Elle passe mal l'hiver.

Cette espèce est une des plus volumineuses, ce qui, à un certain point de vue, est un inconvénient, puisqu'une L. batavia, occupe, dans une plantation, la même place que deux L. blonde d'été, ou deux L. palatine; elle a aussi le désavantage d'être cassante et difficile à transporter; il paraît néanmoins qu'elle convient beaucoup dans de certaines localités où elle est très appréciée, notamment en Auvergne et dans les environs de Lyon.

LAITUE

CHOU DE NAPLES.

Syn. —....

Noms étr. — **Angl.** L. Neapolitan cabbage.

Pomme très grosse, très ferme, régulière, ronde, ayant tout à fait l'aspect de

celle d'un chou, en même temps qu'elle en a la couleur, à très grosses côtes. Feuilles extérieures très amples, très ondulées, découpées et frisées sur le bord, à grosses côtes, à cloqûres très saillantes, et très nombreuses, vertes. Diamètre 0m,40. Poids 600 grammes. Graine blanche.

Plant à feuilles vertes, moins vertes toutefois que celles de la L. batavia brune, à cloqûres convexes, dentelées et frisées sur le bord, ressemblant, pour le port, au plant de la L. batavia blonde.

Cette laitue est très bonne, douce et cassante, gardant très bien la pomme, et si lente à monter, qu'on est obligé de la fendre pour obtenir la graine dont elle est très avare ; elle est rustique, tardive, et de la saison de la L. de Malte.

Cette variété est curieuse par sa forme, par son volume, mais on devrait lui préférer la L. de Malte ; elle n'est bonne que pour les semis du printemps, quoiqu'elle passe assez bien l'hiver.

LAITUE

BATAVIA BRUNE.

Syn. — L. CHOU. — L. BRUNE DE SILÉSIE.

Noms étr. — **Angl.** L. Marseilles cabbage. — **Ital.** L. cavolo, L. Batavia bruna.

Pomme très grosse, un peu anguleuse, haute, régulière, pommant en manière de chou, un peu lâche, à côtes grosses et saillantes, verte colorée de brun. Feuilles extérieures très amples, très ondulées, découpées et frisées sur le bord, à cloqûres saillantes, très grosses, longitudinales, assez nombreuses, de couleur vert bronzé. Diamètre 0m45 ; Poids, 800 grammes.

Plant à feuilles très vertes, renversées en dehors, dentelées et frisées sur le bord, allongées, raides, à cloqûres convexes.

Cette laitue est un peu dure quoique cassante et douce au goût et meilleure cuite que crue ; elle est très rustique, très tardive, autant que la L. batavia blonde, et garde bien la pomme ; elle est moins répandue que celle-ci, et nous aurions les mêmes raisons pour lui préférer des espèces moins volumineuses. Elle passe assez bien l'hiver.

LAITUE

DE MALTE.

Syn. — L. CHOU BLONDE.

Noms étr. — **Angl.** — L. Drumhead.—L. Malta. — Ice Cos (États-Unis). — **All.** L. grüner gelber Kopfmontree.— **Ital.** L. di Malta.

Pomme très grosse, haute, coiffant en manière de chou, peu pleine, très blonde, unicolore, ayant un peu la tournure d'une romaine. Feuilles extérieures très amples, très ondulées, un peu découpées, très blondes, unicolores, à très grosses côtes, à cloqûres très saillantes, longitudinales, rares. Diamètre $0^m,40$; poids 630 grammes. Graine blanche.

Plant à feuilles renversées, allongées, très amples, très blondes, raides, à cloqûres convexes.

Cette laitue est très bonne, tendre et douce, rustique, tardive et de la saison de la L. grosse brune, gardant bien la pomme. Elle passe assez bien l'hiver.

Elle est préférable aux L. batavia et très cultivée en Angleterre.

LAITUE

PASSION.

Syn. — L. DE LA PASSION.

Noms étr. — **Ital.** L. Passione.

Pomme moyenne, régulière, un peu haute, peu serrée, assez verte, colorée de rouge au sommet. Feuilles extérieures amples, peu ondulées, plissées à la base, marquées de taches brun clair, rares, à cloqûres douces. Diamètre (en culture d'hiver) $0^m,30$; poids 440 grammes. Graine blanche.

Plant à feuilles creusées en gouttière, blondes, marquées de taches brunes très rares, différant de celui de la L. grosse brune, en ce que le fond de la feuille est plus blond et en ce qu'elle est moins en cuiller.

Cette laitue est un peu dure; elle garde assez bien la pomme ; elle est rustique et à peu près de la même saison que la L. morine.

LAITUE

MORINE.

Syn. — L. ROULETTE BLANCHE. — L. RUSTIQUE D'HIVER.

Noms étr. — **Ital.** L. Morina.

Pomme moyenne, pleine et ferme, arrondie, régulière, blonde, à cloqûres grosses formées en plis à la base. Feuilles extérieures d'un blond grisâtre, paraissant comme huilées ou glacées, assez amples, peu ondulées, à cloqûres saillantes en forme de plis, assez rares à la partie supérieure. Diamètre (en culture d'hiver) 0m,27 ; poids 430 grammes. Graine blanche

Plant en feuilles blondes, en cuillers, à cloqûres concaves, peu différent du plant de la L. blonde d'été.

Cette laitue est très bonne cultivée en hiver, elle est tendre, très rustique, très lente à monter ; elle se fait aussi vite que la L. passion et monte au moins 15 jours plus tard ; elle est aussi plus hâtive que la L. brune d'hiver. C'est peut-être la meilleure des laitues d'hiver.

LAITUE

BRUNE D'HIVER.

Syn. — L. GROSSE BRUNE D'HIVER.

Noms étr. —....

Pomme moyenne, régulière, assez pleine, haute, verte colorée de rouge brun. Feuilles extérieures légèrement ondulées, courtes, plissées, à cloqûres saillantes, nombreuses; vert clair coloré de rouge brun. Diamètre (en culture d'hiver) 0m,30 ; poids 435 grammes. Graine blanche.

Plant à feuilles courtes, arrondies, cloquées, d'un vert blond lavé de brun.

Cette laitue est de bonne qualité, elle est très rustique, tient bien la pomme, aussi bien même que la L. morine, mais elle fournit une pomme moins ferme que celle-ci. C'est une excellente race préférable à la L. passion.

LAITUE

A COUPER.

Syn. — L. A PINCER. — PETITE LAITUE

Noms étr. — **All.** L. früher-schnitt. — L. Stech.

Ce nom ne s'applique particulièrement à aucune variété de laitues et on peut les employer toutes indifféremment comme *laitues à couper* ; cependant on préfère les variétés à feuilles blondes, et l'on fait plus ordinairement usage des variétés hâtives, telles que les L. George, gotte, crêpe, etc.

Toutefois les laitues à couper *non pommées* forment une série assez distincte qui se compose des espèces qui vont suivre.

LAITUE

CHICORÉE.

Syn. —....

Noms étr. — **Ital.** L. Cicoreata.

Pomme nulle. Feuilles étalées en rosette, blondes, frisées et crépues comme celles de la chicorée frisée de Meaux. Graine noire, la plus petite des graines de laitue.

Plant à feuilles blondes, peu amples, déchiquetées et frisées comme celles de la Chicorée.

Cette laitue est tendre, très rustique et très bonne *pour couper*. Elle passe très bien l'hiver.

LAITUE

CHICORÉE ANGLAISE.

Syn.—....

Noms étr. —....

Pomme nulle. Feuilles étalées en rosette, d'un blond gris argenté, courtes, ondulées sur les bords, mais non crépues comme la L. chicorée ; à nervures lilacées, cœur bien fourni. Graine noire.

Plant....

Cette laitue est rustique et au moins égale en qualité à la L. chicorée, si elle n'est plus tendre. Elle passe aussi très bien l'hiver.

LAITUE

ÉPINARD.

Syn. — L. A FEUILLE DE CHÊNE — L. A CARÊME.

Noms étr. — **Ital.** L. Spinaccio.

Pomme nulle. Feuilles nombreuses, dressées, minces, très blondes, lobées comme celle en Chêne, légèrement dentelées à la base. Graine noire, petite, longue, ponctuée.

Assez bonne laitue à couper; elle repousse et peut être coupée plusieurs fois. Elle passe très bien l'hiver.

2° LAITUES ROMAINES.

Syn. — CHICON.

Noms étr. — **Angl.** Cos Lettuce. — **All.** Romischer Lattich. — Binde-Salat. — **Esp.** Lechuga Romana. — **Port.** Alface Romana. — **Ital.** Lattughe romane.

Lactuca sativa, Dec. — *Lactuca longa.*

ROMAINE

VERTE MARAICHÈRE.

Syn. —....

Noms étr. — **Angl.** Cos green Paris. — **Ital.** L. R. verde degli ortolani.

Pomme allongée en cône renversé, coiffant sans être liée, anguleuse, assez serrée, à feuilles capuchonnées, à grosses côtes, d'un vert intense. Feuilles extérieures vert foncé, dressées, raides, très entières, ayant le sommet renversé en dehors, à cloqûres peu saillantes, très nombreuses. Diamètre 0m,30. Poids 700 grammes. Graine blanche.

Plant à feuilles vert foncé, en gouttière, à cloqûres convexes.

Cette romaine a la feuille tendre et très cassante; elle est rustique et hâtive, devançant de cinq jours la R. blonde maraîchère. C'est la seule variété employée

par les jardiniers de Paris pour la culture sous cloches. Elle paraît très sensible au froid.

ROMAINE

GRISE MARAICHÈRE.

Syn. — ....

Noms étr. — **Ital.** L. R. Grigia degli ortolani.

Pomme allongée, en cône renversé, coiffant sans être liée, anguleuse, assez serrée, feuilles capuchonnées, à grosses côtes, vertes avec un ton grisâtre sur le sommet de la pomme. Feuilles extérieures vert intense, dressées, raides, à cloqûres saillantes, très nombreuses. Diamètre 0m,32. Poids 625 grammes. Graine blanche.

Plant à feuilles d'un vert un peu moins intense que dans la R. verte maraîchère, plus amples, plus arrondies.

Cette romaine est tendre, cassante, rustique et de précocité intermédiaire entre les R. verte et R. blonde maraîchères; elle est peu répandue et en général on lui préfère ces deux dernières. Elle supporte mal le froid.

ROMAINE

BLONDE MARAICHÈRE.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** Cos white Paris. — **All.** Spargelsalat Sommer. — Endivien gelber.

Pomme allongée, en cône renversé, coiffant sans être liée, bien remplie, anguleuse; feuilles à grosses côtes, vert blond. Feuilles extérieures blondes, dressées, raides, à cloqûres peu saillantes, très nombreuses. Diamètre 0m,35. Poids 715 gr. Graine blanche.

Plant à feuilles blondes, amples, arrondies.

Cette romaine est très bonne, tendre et cassante, elle est rustique, de cinq jours plus tardive que la R. verte maraîchère; elle a le défaut d'être sujette à la rouille. En somme c'est une espèce excellente et elle a été adoptée à peu près exclusivement par les jardiniers de Paris pour la culture en pleine terre. Elle passe très mal l'hiver.

ROMAINE

ALPHANGE A GRAINE BLANCHE.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** Cos Florence.— Cos magnum bonum. — **Ital.** L. R. Alfanga bionda.

Pomme très grosse, allongée, ovale, peu serrée, ne se formant que lorsqu'elle est liée. Feuilles extérieures arrondies, minces, blondes, très larges, à cloqûres douces renversées en dehors, à côtes grosses et cassantes. Graine blanche.

Plant à feuilles vert blondissant, renversées en dehors, à cloqûres convexes.

Cette romaine est très tendre, mais a peu de goût, elle est de 10 à 12 jours plus tardive que la R. verte maraîchère et très lente à monter ; mais quoique ce soit une belle et forte race, les R. maraîchères lui sont préférables. Elle passe assez mal l'hiver.

ROMAINE

ALPHANGE A GRAINE NOIRE.

Syn. — R. SAGAU.

Noms étr. —....

Cette variété a la même forme que la R. alphange à graine blanche, et la pomme un peu plus petite ; elle a les feuilles plus étroites, moins arrondies, d'un blond plus doré sur le bord ; c'est la plus blonde de toutes les Romaines.

Plant à feuilles très blondes, renversées, un peu moins amples que celles de la R. alphange à graine blanche, à cloqûres convexes.

Cette romaine est de très bonne qualité et même elle est préférable à la R. alphange à graine noire. Elle passe assez bien l'hiver.

ROMAINE

BLONDE DE BRUNOY A GRAINE BLANCHE.

Syn. — R. BLONDE MAJEURE.

Noms étr. —....

Pomme allongée, peu fournie, ne se formant que lorsqu'elle est liée ; feuilles

longues, étroites et pointues, notablement plissées dans le sens des nervures, unies sur le bord, renversées en dehors comme celles des R. alphanges; plus raides.

Plant à feuilles planes, vert blondissant, de la même couleur que celles de la R. alphange, à graine blanche; feuilles moins renversées que dans celle-ci, plus étroites.

Cette romaine est la plus grosse de toutes les espèces de ce genre, elle est très rustique, assez tendre, mais elle a le grave défaut de monter très vite ; elle se distingue principalement des R. alphanges en ce qu'elle est plus haute, plus volumineuse, plus verte. Elle passe assez bien l'hiver.

ROMAINE

BLONDE DE BRUNOY A GRAINE NOIRE.

Syn. — R. BLONDE DE HOLLANDE.

Noms étr. — **Ital.** L. R. bionda di Brunoy.

Pomme allongée, très peu serrée, presque nulle; feuilles très amples, très blondes, un peu pointues, légèrement ondulées, unies sur le bord, renversées en dehors, de couleur verte, blondissant sur le bord.

Plant ne différant pas sensiblement de celui de la R. blonde de Brunoy à graine blanche; si ce n'est en ce que les feuilles sont peut-être un peu plus renversées en dehors.

Cette romaine n'est pas préférable à la variété à graine blanche, et, comme celle-ci, elle est très inférieure aux Romaines maraîchères et même aux R. alphanges. Elle passe assez bien l'hiver.

ROMAINE

BRUNE ANGLAISE.

Syn. — R. INCOMPARABLE. — R. D'ANGLETERRE.

Noms étr. — **Angl.** C. brown. C. Bearfield very large. Ch. Bat.

Pomme moyenne, pointue, peu serrée, un peu contournée, ayant besoin d'être liée ; feuilles d'un vert glauque cuivré, assez raides, ayant le bord renversé en dehors, remarquablement dentelées, cloqûres rares mais fortes et ressemblant à certaines piqûres d'insectes ; drageons nombreux. Graine blanche,

Plant à feuilles vert blondissant, planes, très dentées, à nervure médiane rougeâtre.

Cette romaine est d'assez bonne qualité et recherchée en Angleterre.

Elle est comme intermédiaire entre les R. maraîchères et les R. alphanges ; elle se fait moins vite que les R. maraîchères et plus promptement que les alphanges. Elle passe bien l'hiver.

ROMAINE

MONSTRUEUSE.

Syn. — R. A DEUX COEURS.

Noms étr. —....

Pomme très grosse, assez allongée, peu serrée ; feuilles larges, égalant en ampleur celles de la R. alphange, pointues, vert foncé lavé de brun, à cloqûres très douces ou nulles. Elle drageonne beaucoup et forme quelquefois plusieurs pommes. Graine blanche.

Plant à feuilles blondes très légèrement lavées de brun, plus particulièrement sur le bord, planes, ayant beaucoup de ressemblance avec celles de la R. de la Madeleine et s'en distinguant en ce qu'elles sont moins renversées et un peu plus colorées.

Cette romaine garde peu la pomme, n'est pas de très bonne qualité ; on doit lui préférer les R. maraîchères et les alphanges. Elle passe assez bien l'hiver, mais dans cette saison, les drageons se montrent en trop grande abondance avant que la pomme soit formée.

ROMAINE

DE LA MADELEINE.

Syn. — ...

Noms étr. — **All.** Salat, Sommer-Endivien, blass-gelber.

Pomme haute, contournée, peu fournie, coiffant presque seule sans être liée. Feuilles blondes lavées de rouge surtout sur le bord ,renversées en dehors. Graine noire.

Plant à feuilles blondes, renversées, très légèrement nuancées de brun sur le bord.

Cette romaine est tendre et d'assez bonne qualité; elle a quelque ressemblance avec la R. monstrueuse, mais elle est plus haute et plus blonde. Elle est cultivée à Mont-de-Marsan d'où elle nous a été envoyée en 1839, par M. Farbos.

ROMAINE

PANACHÉE A GRAINE BLANCHE.

Syn. — R. SANGUINE A GRAINE BLANCHE. — R. FLAGELLÉE A GRAINE BLANCHE.

Noms étr. — **Angl.** C. spotted white seed. — **Ital.** L. R. Macchiata.

Pomme presque nulle, formant au centre une sorte de cœur, assez serrée, légèrement contournée, demandant à être liée pour acquérir toute sa qualité. Feuilles longues, étroites du bas, assez larges, arrondies et crénelées au sommet, dentelées jusqu'aux deux tiers de leur longueur, peu cloquées, légèrement contournées et concaves, vert assez intense, fortement fouetté de rouge brun. Plante courte et ramassée. Graine blanche.

Plant à feuilles renversées en dehors, marquées de mouchetures plus rares que dans la variété à graine noire.

Cette romaine est excellente et fort tendre, elle est tardive, tient assez bien sans monter. Elle a aussi le mérite de passer assez bien l'hiver, et, en somme, elle est très bonne.

ROMAINE

PANACHÉE A GRAINE NOIRE.

Syn. — R. SANGUINE A GRAINE NOIRE. — R. FLAGELLÉE A GRAINE NOIRE.

Noms étr. — **Angl.** C. spotted black seed.

Pomme presque nulle, formant au centre une sorte de cœur assez serré, droite, très fortement tachetée de brun, légèrement cloquée. Feuilles très marquées de taches brunes en forme de placards ; allongées, très légèrement dentelées à la base, assez élargies du sommet qui est arrondi; droites, peu cloquées, creusées en cuillers. Graine noire.

Plant. . . .

Cette romaine est très bonne et tendre; elle possède, d'ailleurs, toutes les qualités de celle à graine blanche.

ROMAINE

PANACHÉE AMÉLIORÉE.

Syn. —....

Noms étr. —....

Pomme bien faite, allongée, assez ferme, coiffant presque seule à la manière des R. maraîchères, d'un vert blond coloré et tacheté de rouge brun. Feuilles extérieures raides, dressées, un peu renversées en dehors à la partie supérieure, amples, à cloqûres peu saillantes, rares; vert pâle taché de larges macules brun rougeâtre. Graine noire.

Plant...

Cette romaine est de très bonne qualité et tendre, elle est plus hâtive que les deux autres variétés de romaine panachée, et se fait aussi vite que la R. blonde maraîchère. Elle est rustique, et quoiqu'elle tienne peu la pomme, elle est peut-être préférable aux deux variétés anciennes de R. panachée.

ROMAINE

ROUGE A GRAINE BLANCHE.

Syn. —....

Noms étr. —....

Pomme presque nulle, formant une sorte de cœur contourné, rouge brun, à feuilles dont les bords sont renversés en dehors. Feuilles extérieures rouge brun, peu allongées, étroites, légèrement contournées et dentées jusque vers le milieu de leur longueur, plissées à la base, concaves.

Plant à feuilles brun verdâtre, creusées en gouttière, un peu pointues au sommet.

Cette romaine tient assez bien la pomme, mais ne nous paraît pas, d'ailleurs, très recommandable. Elle supporte bien la culture d'hiver et convient peu pour l'été.

ROMAINE

ROUGE D'HIVER A GRAINE NOIRE.

Syn. — R. ROUGE DE HAARLEM.

Noms étr. —....

Pomme presque nulle, formant une sorte de cœur de couleur rouge très rembruni et comme huilé. Feuilles extérieures très brunes.

Plant à feuilles rouge brun (la plus colorée de toutes les romaines), planes.

Cette romaine a pour mérite principal d'être peu sensible au froid et ne convient que pour l'hiver.

ROMAINE

VERTE D'HIVER.

Syn. —...

Noms étr. — **Ital.** L. R. verde d'inverno.

Pomme allongée et de la forme de celle des R. maraîchères, mais ne coiffant pas bien sans être liée, de couleur très verte, très cloquée. Feuilles extérieures raides, dentelées jusqu'aux deux tiers, courtes, arrondies au sommet, légèrement concaves, très cloquées, de couleur vert très vif. Graine noire.

Plant à feuilles planes, très arrondies au sommet, d'un vert un peu bleuâtre.

Cette romaine est de qualité un peu dure, très rustique et convenant exclusivement pour l'hiver.

ROMAINE

A FEUILLE DE CHÊNE.

Syn. —....

Noms étr. —....

Pomme nulle. Feuilles très nombreuses, radicales, formant un cœur assez plein, lobées ou découpées profondément comme une feuille de chêne, de couleur vert bronzé. Graine noire.

Plant ayant les feuilles caractérisées comme la plante dans son entier développement.

Cette romaine repousse après avoir été coupée, mais elle est peu usitée. Elle passe bien l'hiver.

ROMAINE

A FEUILLE D'ARTICHAUT.

Syn. — LAITUE ARTICHAUT.

Noms étr. —....

Pomme nulle. Feuilles radicales très nombreuses, longues de 0m,30, découpées en lobes très allongés, pointues au sommet, d'un vert brun marqué de quelques taches brunes, érigées, disposées en faisceau et formant un cœur bien rempli. Graines brunes et courtes.

Plant à feuilles étroites, lobées, d'un vert vif marqué de taches brunes, rares.

Cette romaine, qui a des qualités très remarquables, nous a été communiquée par Mathieu de Dombasle, et nous ne pouvons mieux faire, pour faire connaître cette espèce, que de transcrire les renseignements qui nous ont été transmis par le célèbre agronome : « Cette laitue est connue sous le nom de laitue artichaut, à cause de la forme de ses feuilles longues, étroites, pointues, représentant de larges dentures latérales, qui leur donnent l'apparence de feuilles d'artichaut. Elles sont d'un vert foncé, douces et légèrement amères ; mais lorsqu'elles ont été blanchies par la ligature, l'amertume disparaît; elles sont très tendres et d'une saveur bien plus agréable que celles de toutes les autres laitues. Cette espèce se distingue particulièrement par une propriété qui la rend précieuse, comme laitue d'été et d'automne, c'est sa lenteur à monter en graine. Lorsqu'elle a été semée en pleine terre à la fin de l'hiver, elle forme en juin une touffe volumineuse, non pas étalée en rosette comme l'endive, mais en forme de faisceau, parce que toutes les feuilles se dirigent en haut. Cette touffe augmente de volume jusqu'en septembre et ne monte que fort tard, en sorte que la semence n'est mûre que peu de temps avant les premières gelées. Les feuilles intérieures blanchissent aussi spontanément, mais il vaut beaucoup mieux leur donner une ou deux ligatures. — En la semant en juin et juillet, elle est excellente à manger jusque fort tard dans l'automne, tandis que toutes les romaines que je connais prennent une saveur âcre et cessent d'être mangeables dès que la végétation est interrompue. En rentrant la laitue artichaut de même que les endives, à l'époque des premières gelées, je l'ai encore conservée pendant un mois avec toutes ses qualités ; peut-être pourrait-on la conserver encore plus longtemps, je n'en avais fait rentrer que fort peu, ce qui ne m'a pas permis de pousser l'épreuve aussi loin qu'elle aurait pu l'être. » Elle passe bien l'hiver.

LAITUES DIVERSES.

Grosse blonde paresseuse. (Anjou), 1854. Belle laitue à feuilles et pomme blond cuivré, tardive et gardant bien la pomme; de bonne qualité; a de la ressemblance avec la L. rousse hollandaise, est plus cloquée et paraît plus ferme.

Verte à graine jaune. (Anjou), 1853. Variété à pomme assez petite vert clair, terne, de précocité moyenne, gardant peu la pomme en été, mais assez longtemps lorsqu'on la cultive comme laitue d'hiver; elle paraît très rustique et très convenable pour cette saison. Elle a quelques rapports de ressemblance avec les L. turque et impériale, En culture d'hiver, elle a atteint 0m,37 de diamètre et un poids de 620 grammes.

Palatine rousse d'été. (Anjou), 1852. Laitue très verte; tachée comme la palatine, mais ne pouvant lui être assimilée.

Favorite de Misy. } **Grosse palatine.** } Feuillage étalé d'un vert plus blond que celui de la L. palatine ordinaire, plus ample, à taches rousses plus grandes et plus nombreuses, beaucoup moins lavé de rouge qui est plus clair; pomme grosse, peu serrée, ayant des rapports de forme et de maturité avec la L. grosse brune.

Rougette. (Provence), 1842. Petite laitue à feuille très verte fortement lavée de rouge, pommant à peine et montant immédiatement dans une culture d'été, conviendrait peut-être mieux pour le printemps ou pour l'hiver.

Roulette d'Alger, 1842. Très bonne variété voisine des L. de Versailles et blonde d'été.

Valenciennes, 1853. Voisine de L. Tennisball, mais plus blonde et pommant un peu mieux, n'a, du reste, rien de remarquable.

Verte rustique, 1832. Voisine de L. Tennisball, plus verte et plus grosse, aussi prompte à monter.

Pommée blanche. (Provence), 1844. Petite laitue verte, à pomme assez serrée, déchirée, haute, colorée de rouge. Cette variété est assez bonne et ne ressemble à aucune des espèces de notre collection.

Passion sanguine, 1840. Sous-variété de la laitue passion, dont la feuille est tachetée de rouge, mais qui ne lui est pas préférable.

Passion fibode, 1842. Variété de la L. passion ordinaire, plus lente à monter et plus volumineuse.

Coquille. Petite laitue d'hiver à feuilles blond glauque, cloquées; pommant peu, montant vite. Espèce médiocre que nous avons tenue pendant quelque temps et que nous avons renoncé à cultiver.

Belle et bonne de Bruxelles, 1850. Variété à pomme volumineuse, rappelant un peu la L. batavia; n'a rien de remarquable.

Cocasse à graine noire. Feuilles blond glauque, larges, cloquées, un peu plissées sur la hauteur; l'extrémité des feuilles un peu ondulée et repliée en

dehors. Elle ne coiffe presque pas et la pomme paraît tronquée à cause des feuille repliées, mais la pomme est très ferme.

Cocasse à graine blanche. Semblable à la variété à graine noire.

Cocasse d'hiver à graine blanche. A de l'analogie avec la L. cocasse à graine noire et à graine blanche, pomme bien au printemps et au commencement de l'été.

D'Espagne blonde fine, 1850. Paraît être une laitue d'hiver de qualité médiocre.

Garbusine, 1842. Sorte de L. blonde montant sans pommer dans une culture d'été ; elle convient peut-être mieux pour le printemps ou pour l'hiver.

De Gênes verte, 1844. Très voisine de la L. grosse brune paresseuse, elle lui ressemble et tous points, excepté qu'elle est un peu plus verte.

Girafe. Plante voisine de la Romaine à feuille de chêne ; feuilles plus étroites, plus déchiquetées, de couleur verte.

De Groslay. Laitue d'hiver de la grosseur de la L. passion, plus blonde ; très rustique.

Grosse blonde d'hiver, 1853. Pomme très peu pleine ; feuilles luisantes, blondes, très cloquées et très capuchonnées. Cultivée à Chevreuse.

Italienne ou Hollandaise. (Bretagne), 1839. Variété très voisine de la L. dauphine, si toutefois elle n'est pas analogue à celle-ci.

D'Italie. Laitue haute et l'on pourrait dire mince, montrant la côte comme une romaine ; feuilles minces ; d'un vert brun rougeâtre, surtout sur les bords et sur le dessus de la pomme. La moitié extérieure des feuilles basses est assez unie et terne, les feuilles de la pomme très plissées dans le sens des nervures et assez luisantes. Elle a des rapports de forme avec la L. grosse à graine jaune, est au moins aussi lente et plus à se faire que la L. rouge chartreuse.

Jeune verte n° 2. (Anjou), 1853. Pomme vert foncé, légèrement contournée et peu cloquée ; feuilles vert foncé, courtes et bien arrondies du bout, peu cloquées, peu dentelées et peu plissées à la base, légèrement concaves, gardant peu la pomme, et, en somme, paraissant médiocre ; très distincte de la L. palatine qui porte aussi le nom de L. jeune verte.

Lyonnaise. Se rapproche beaucoup de la blonde d'été, mais elle est moins haute, quoiqu'elle soit aussi de dimensions moins fortes, elle a les feuilles un peu plus cloquées et travaillées ; elle est d'un blond blafard, remarquable surtout sur la pomme que l'on pourrait appeler blanche par excellence ; ce dernier caractère la rapproche de la L. de Versailles.

Maraîchère d'été. Feuilles courtes, larges, bordées de rouge ; pomme petite, assez serrée, teinte de rouge sur le sommet ; paraît être une assez bonne Laitue d'été très voisine de la L. blonde trapue.

Paresseuse ou monte à peine. (Anjou), 1851. Espèce voisine de la L. palatine, mais à graine blanche.

Paresseuse grosse brune. (Anjou), 1850. Très grosse Laitue verte, bordée

de brun, rappelant un peu la palatine mais non tachée, plus grosse, à graine blanche.

Perpignane, 1853. Variété intermédiaire entre les laitues de Versailles et blonde d'été.

Muguette. (Anjou), 1854. Variété à pomme haute, blonde, lavée de rouge sur le sommet dans le genre de la L. blonde trapue.

Meterelle. Variété très voisine de la L. impériale avec des dimensions un peu moindres.

Batavia courte. Variété à feuilles blondes, courtes, très larges, cloquées et légèrement frisées sur les bords ; pomme ronde, très grosse. Elle a quelques traits de ressemblance avec la L. chou de Naples, mais elle est moins verte : elle paraît être une bonne race.

VARIÉTÉS ANGLAISES.

Early Ice. (États-Unis), 1850. Paraît être une L. d'hiver ; a monté sans pommer.

Early curled Silesia. (États-Unis), 1850. Espèce voisine de la L. Batavia blonde, mais plus blonde et plus dorée sur les bords.

Early white cabbage. (États-unis), 1850. Grosse laitue d'hiver, vert clair, cloquée, bordée de rouge ; analogue à la L. Passion, moins les taches qui caractérisent celle-ci.

Superb brown Silesia. (États-Unis), 1850. Ressemble beaucoup à la L. rouge chartreuse, ce que nous ne pouvons établir positivement, faute de point de comparaison.

Saxony. (Angleterre), 1853. Pomme petite, écrasée et ferme, d'un blond blanchâtre, plus pâle même que la L. turque ; feuilles extérieures peu amples, à cloqûres très douces, de couleur terne très pâle. Cette variété paraît très bonne, elle est hâtive comme la blonde de Berlin et tient bien la pomme quoiqu'elle soit rustique et dans une culture d'hiver elle a atteint le diamètre de 0m,25 et le poids de 250 grammes. Elle appartient à la section des L. turques.

Marseilles. (Angleterre), 1854. Variété très voisine de la L. batavia brune, plus hâtive, un peu moins forte, moins haute, souvent un peu plus blonde, tachetée comme la L. grosse brune, ce qui a lieu très rarement dans notre race de L. Batavia brune.

Red edged asiatic. (Angleterre), 1854. Espèce voisine de notre L. turque, plus blonde et moins forte.

Brown dutch, white seed. (Angleterre), 1854. Dans une culture d'été, elle monte immédiatement ; elle convient peut-être mieux pour l'hiver ou le printemps, cependant ses feuilles allongées n'annoncent pas une bonne race.

Tennisball, black seed. (Angleterre), 1854. Ne ressemble pas à la race que nous cultivons sous ce nom, elle monte dans une culture d'été, mais elle fait pressentir une très bonne laitue de printemps ou d'hiver.

Hampton-court. (Angleterre), 1854. Elle a monté et n'est pas jugeable dans une culture d'été; il conviendrait de l'essayer d'hiver et de printemps.

Brown dutch, yellow seed. (Angleterre), 1854. Paraît identique à la L. verte à graine jaune (Anjou).

Hardy green. (Angleterre), 1854. Cette graine a produit un mélange de deux espèces, l'une identique à notre L. passion d'hiver et l'autre à l'espèce anglaise, Tennisball, white seed.

Tennisball, white seed. (Angleterre), 1854. A monté dans une culture d'été et n'a pu être jugée; il conviendrait de l'essayer d'hiver et de printemps.

Brown Genoa. (Angleterre), 1851. Identique à la L. grosse palatine.

Royal Grand admiral, 1853. Paraît très voisine de la L. blonde trapue.

Large India. (États-Unis), 1852. Variété très voisine de la L. Batavia blonde, mais plus courte.

VARIÉTÉS ALLEMANDES.

Sehr früher gelber Steinkopf, 1848. Très bonne Laitue hâtive à petite pomme ronde, à feuille un peu frisée.

Sehr früher brauner Steinkopf, weisser Saamen, 1854. Espèce hâtive, à petite pomme, brune, dans le genre de la L. palatine, montant très vite, ce qui semblerait indiquer qu'elle convient mieux pour le printemps.

Grosser gelber Prahl, schwarzer Saamen, 1854. Laitue blonde à pomme haute, peu serrée; ne paraît pas bien franche.

Grosser brauner Prahl, schwarzer Saamen, 1854. Analogue à notre L. rousse à graine jaune, sauf la couleur de la graine.

Sehr früher brauner Steinkopf, weisser Saamen, 1852. Paraît être une mauvaise race, montant sans pommer dans une culture d'été; de couleur presque semblable à celle de la L. turque. Il conviendrait de l'essayer de printemps.

Sehr früher grüner Steinkopf, schwarzer Saamen. 1854. Variété du genre de notre L. à bord rouge, un peu plus verte, plus cloquée, plus tourmentée.

Allergrösster gelber Cyrius, weisser Saamen, 1854. Laitue très blonde à pomme haute et peu serrée; le lot reçu ne paraît pas très suivi ni bien franc.

Zucker-oder Schwedenkopf, weisser Saamen, 1854. Variété voisine de la L. palatine, plus blonde, plus tourmentée, plus hâtive.

Grosser gelber Asiatischer, weisser Saamen. 1854. Variété très voisine de notre L. turque, mais plus blonde.

Gelber Winter, weisser Saamen, 1854. Jolie race fine, à comparer à notre L. George.

Früher gelber Maikopf, weisser Saamen, 1854. Variété du genre de la L. palatine, tachetée comme celle-ci, plus blonde, de la teinte de la L. rousse hollandaise, tenant peu la pomme; paraît être une excellente laitue de printemps.

Brauner Winter, weisser Saamen, 1854. Variété très voisine de la L. Früher gelber Maikopf, un peu plus colorée, se rapprochant davantage par la teinte de la L. palatine. Bonne espèce !

Gelber krausblättriger-Schnitt, weisser Saamen, 1854. Très voisine de la L. épinard, mais un peu moins blonde, feuilles crispées, plus serrées, plus petites. C'est une assez mauvaise race de la L. à couper.

Gelber krausblättriger-Schnitt, schwarzer Saamen, 1854. Variété à feuilles très cloquées, blondes, ne paraissant pas devoir pommer, montant très promptement; nous n'en avons pas d'analogue, et elle ne pourrait convenir généralement comme L. à couper parce qu'elle est trop cloquée.

ROMAINES DIVERSES.

Turque à graine blanche, 1843. Race intermédiaire entre la R. grise maraîchère et la R. blonde de Brunoy : n'offre rien de remarquable.

Palantine, 1853. Variété voisine de la R. monstrueuse à laquelle il faudrait la comparer.

Romaine à graine jaune, 1851. Nous paraît être une très mauvaise race de Romaine montant sans pommer.

Grasse à graine blanche, 1843. Race intermédiaire entre la R. alphange et la R. grise maraîchère, à feuilles plus arrondies et plus étalées que dans celles-ci, coiffant seule, paraissant assez bonne, mais ne présentant pas une supériorité assez marquée pour que nous l'adoptions.

Rouge doré. Variété remarquable par ses feuilles crépues, très cloquées, d'un blond doré ainsi que la pomme, laquelle est aplatie et très peu serrée, rappelant, dans son ensemble, une Laitue Batavia. Comme, du reste, elle n'a rien de remarquable, nous l'avons exclue de notre collection commerciale. Graine blanche.

Blonde hâtive, 1832. Jolie race très hâtive, courte, ayant peu de feuilles, de la forme et de la tenue des R. maraîchères, mais à pomme peu serrée. Graine blanche.

Blanche marseillaise, 1848. Variété à feuilles très vertes épanouies en rosette, à cloqûres saillantes, et paraissant devoir produire une pomme très petite.

D'Alger à graine blanche, 1843. Race intermédiaire entre les Laitues et les Romaines, à pomme assez ferme, mais ne présentant rien de bien remarquable.

Panachée anglaise. Variété voisine des R. panachées, caractérisée par la forme des taches qui figurent des panachures allongées dans le sens des nervures et qui sont plus clair-semées.

ROMAINES DIVERSES.

VARIÉTÉS ANGLAISES.

Pope's compact, 1854. Assez jolie variété du genre des R. maraîchères, à feuilles vertes colorées de rouge ou de brun, à pomme très petite.

Snow's matchless, 1854. Variété très mauvaise de la R. verte maraîchère, à feuilles plus étroites et à pomme beaucoup plus petite.

Brighton, 1854. Variété ayant le port et la couleur de la R. blonde maraîchère, mais beaucoup plus petite.

Vidice bianca. (ITALIE), 1854. Pomme haute, allongée, coiffant sans être liée, assez pleine, vert foncé teinté de brun; feuilles extérieures vert foncé, un peu en pointe, ayant l'extrémité renversée en dehors, vert foncé, à cloqûres douces, peu nombreuses. Cette romaine garde bien la pomme, elle est tendre et d'une saveur très douce. Elle a par sa couleur de la similitude avec la R. verte d'hiver, mais elle lui sera peut-être préférable.

LAITUE

VIVACE.

Syn. — EGREVILLE. — CHEVRILLE. — CORNE DE CERF. — GRESILLOTTE. — LAITUE DE BRUYÈRE. — LICOCHET. — GREDILLE OU GRELARD (au Mans).

Noms étr. — **Angl.** L. perennial.

Lactuca perennis. — Fam. des *Composées.*

Indigène. Vivace. Feuilles radicales formant une touffe étalée en rosette, longues d'environ 0m,25, découpées en lobes profonds, arrondies et comme linguiformes à l'extrémité, épaisses, glabres, d'un vert glauque. Tige de 0m,70, de couleur vert pâle, rougeâtre à la base, ramifiée, glabre. Fleurs terminales grandes, lilas. Graine brun noirâtre, longue, elliptique. Sa durée germinative est de 5 années. Dix grammes contiennent 6,000 graines. Le litre pèse...

Usage. — On mange en salade les feuilles encore tendres et blanches, coupées entre deux terres ou blanchies artificiellement comme la barbe de capucin; lorsqu'elles sont plus développées on les consomme cuites comme la chicorée ou les choux.

Culture. — V. *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, page 491.

FIN DE LA PREMIÈRE PARTIE.

LENTILLE.

Syn. — Arousse. — Arroufle.

Noms étr. — **Angl.** Lentil. — **All.** Linse. — **Esp.** Lenteja. — **Port.** Lentilha. — **Ital.** Lente.

(*Ervum Lens.* — Fam. des *Légumineuses*).

Indigène. Annuelle. Tige rameuse, dressée, haute de 0m, 40, anguleuse; feuilles ailées, ovales, oblongues, les supérieures terminées par une vrille simple; fleurs petites, blanchâtres, disposées par bouquets de deux; gousses planes, elliptiques, contenant ordinairement deux graines. — Graine lenticulaire de grosseur et de couleur variables : sa durée germinative est de 3 années; dix grammes contiennent 118 grains; un litre pèse 785 grammes à l'état sec.

Usage. — On mange le grain à l'état sec.

Culture. — V. *Almanach du Bon Jardinier*, 1854. P. 492.

LENTILLE

COMMUNE.

Syn. — L. blonde.

Noms étr. — **Angl.** L. large. — **All.** L. grosse weisse — **Ital.** L. grossa.

Cette variété qui est la plus cultivée, a le grain d'un jaune blond doré, de dimension variable, suivant les races et le terrain où elle est cultivée.

Les lentilles connues sur les marchés sous les noms de Gallardon, de Lorraine, de Bourgogne, de Bretagne, de Hambourg, de Mayence, d'Espagne, etc., ne nous ont pas présenté de différences appréciables.

LENTILLE

PETITE.

Syn. — Lentillon. — L. a la reine. — L. rouge.

Noms étr. — **Angl.** L. small. — **All.** L. kleine. — **Ital.** L. della Regina.

Variété de la lentille commune, dont elle diffère par son feuillage et par ses tiges

plus menues, comme par son grain plus petit. Celui-ci est rougeâtre dans la variété ordinaire, mais il en existe aussi une sous-variété à grain blond.

LENTILLE

VERTE DU PUY.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Cette variété paraît se rapporter par son feuillage à la lentille petite ou lentillon, quoique les feuilles soient plus petites, d'un vert plus foncé, que les tiges soient plus fines, plus élevées, et qu'elle nous ait paru plus florifère et plus rustique. Elle en diffère essentiellement par son grain, qui est un peu plus large et vert finement fouetté et marbré de noir.

LENTILLE

A UNE FLEUR.

Syn. — L. D'AUVERGNE.

Noms étr — **Angl.** Tare one flowered. — **Ital.** Veccià serena.

Ervum monanthos. Fam. des *Légumineuses.*

Indigène. Annuelle. Tige simple, glabre, anguleuse, haute d'environ 0m 30; feuilles ailées, ovales, oblongues, terminées par une vrille rameuse; fleurs jaunâtres, avec une tache noirâtre au sommet, solitaires; gousse plane, elliptique, contenant 3 grains. Grain aplati, plus épais et moins régulièrement lenticulaire que celui de la lentille ordinaire, de couleur gris brun marbré de noir. Sa durée germinative est de 3 années, dix grammes contiennent 173 grains; un litre pèse 800 grammes.

Usage. — Le grain est farineux, et dans quelques localités on le mange comme celui de la lentille commune.

LENTILLE

DU CANADA.

Syn. — VESCE BLANCHE.

Noms étr. — **Angl.** Lentil of Canada. — Tare White. — Pea Napoléon. — **Ital.** L. del Canada. Veccià bianca.

Vicia sativa var. alba.— Fam. des *Légumineuses.*

Indigène. Annuelle. Tiges couchées, longues de 1m, anguleuses, velues, feuilles, ailées, à folioles ovales mucronées, terminées par une vrille rameuse; fleurs purpurines, gousses brunes, linéaires, contenant 8 à 12 graines.—Graine globuleuse, légèrement déprimée, lisse, blanc-jaunâtre. Sa durée germinative est de 3 années. Dix grammes contiennent 195 graines; le litre pèse 775 grammes.

Usage. — Dans plusieurs localités on mange la graine en purée, ou l'on fait entrer sa farine dans le pain, associée en petite proportion à celle des céréales.

LIMAÇON.

Syn. — ESCARGOT.

Noms étr. — **Angl.** Snail. — **All.** Schnirkelschnecke. — **Esp.** Caracol.

Medicago orbicularis var. polymorpha. — Fam. des *Légumineuses.*

Indigene. Annuelle. Tige couchée, feuilles ailées à folioles ovales, élargies au sommet ; fleurs jaunes; gousses lisses, contournées en escargot, formant six tours sur elle-même, et figurant un disque qui justifie par son apparence le nom sous lequel cette plante est communément appelée. Graine assez grosse, aplatie, réniforme, de couleur jaune brun; sa durée germinative est de 5 ans. On la vend ordinairement non épluchée, dans les gousses.

Usage — Aucune partie de la plante n'est comestible ; on fait quelquefois usage du fruit pour des tromperies innocentes en le mêlant à la salade.

LOTIER

CULTIVÉ.

Syn. — Pois sucré. —Pois asperge.

Noms étr. —**Angl.** Pea Winged. — **Ital.** Loto tetragono.

Lotus tetragonolobus. — Fam. des *Légumineuses.*

De la Sicile. Annuelle. Tiges couchées, longues de 0m 30, velues, rameuses, sillonnées, rondes; feuilles à trois folioles ovales entières; fleurs solitaires, assez grandes, rouge cocciné, très belles; gousses longues de 0m 8 à 0m 9, à quatre angles membraneux; graine globuleuse, légèrement déprimée, jaunâtre. Sa durée germinative est de 5 années. Dix grammes contiennent 170 graines; le litre pèse 750 grammes.

Usage. — Son grain est employé quelquefois comme succédané du café, et ses gousses, cueillies vertes avant la maturité du grain, fournissent un mets agréable, analogue aux haricots verts.

MACHE

COMMUNE.

Syn. — Accroupie. —Blanchette. — Blanquette. — Boursette. — Chuguette. — Chuquette. — Claibette. — Coquille. — Doucette. — Gallinette. — Laitue de brebis. —Orillette.— Pommette. — Poule grasse. — Salade de blé. — Salade de chanoine. —Salade royale.

Noms étr. — **Angl.** Corn-Salad. Lamb's Lettuce. Fetticus. — **All.** Lammersalat — Rabinschen — Schafmaulchen — Mausohr — Ackersalat. — **Esp.** Canonigos. — **Port.** Herva benta. — **Ital.** Dolcetta. — Erba riccia. — Gallinelle — Cecciarello.

Valeriana locusta. — Fam. des *Valérianées.*

Indigène. Annuelle. Feuilles radicales, longues de 0m 06 à 0m 07, larges d'environ

0m, 02 dans leur plus grand diamètre, arrondies à l'extrémité, lisses; tiges hautes de 0m,30 à 0m, 40, plusieurs fois bifurquées, accompagnées de feuilles linéaires lancéolées; fleurs très petites, bleu pâle, disposées en corymbes. Graine aplatie partagée en deux moitiés inégales par deux sillons, ayant au milieu une ligne saillante brune ou jaunâtre. Sa durée germinative est de 5 années. Dix grammes contiennent 7,000 graines; le litre pèse 280 grammes.

Usage. — On mange les feuilles en salade.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier*, 1854. P. 492.

MACHE.

RONDE.

Syn. — ....

Noms étr. — **Ital.** D. rotunda.

Variété de la mâche commune, à feuille plus large et plus épaisse.

MACHE

RONDE A GROSSE GRAINE.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Cette sous-variété, très répandue en Hollande et en Allemagne, a les feuilles plus longues, plus étroites et plus minces que la mâche ronde; elle est peut-être plus tendre à manger que celle-ci, mais les jardiniers lui préfèrent la mâche ronde, parce qu'elle supporte mieux le transport. Sa graine est environ deux fois plus grosse.

MACHE

D'ITALIE.

Syn. — Régence. — Grosse mache.

Noms étr. — **All.** L. grosse italianische. — **Ital.** D. d'Italia.

Valeriana coronata. — Fam. des *Valérianées.*

Indigène. Annuelle. Feuilles radicales, plus larges, plus étoffées et plus blondes que dans la mâche ronde, légèrement velues; tiges hautes de 0m 40 à 0m 50, plusieurs fois bifurquées, accompagnées de feuilles linéaires lancéolées; fleurs très petites, bleu lavé de rouge, en corymbes. Graine blonde ou brune, déprimée, convexe d'un côté, creusée du côté opposé en une fossette très prononcée, et surmontée par une sorte de collerette en forme de cornet. Sa durée germinative est de 4 années. Dix grammes contiennent 7,200 graines; le litre pèse 310 grammes.

Cette espèce est recherchée dans plusieurs localités; elle a le mérite de monter à graine plus tard que la mâche ronde, mais le duvet dont les feuilles sont garnies est un inconvénient, et elle est peu cultivée par les jardiniers-maraîchers.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier*, 1854. p. 492.

MACRE.

Syn. — Chataigne d'eau. — Chataigne cornue. — Corniche. — Corniole. — Cornouelle. — Cornoufle. — Cornuelle-Echarbot. — Echardon. — Galarin. — Marron d'eau. — Noix aquatique. — Noix d'eau. — Saligot. — Tribule aquatique. — Truffe d'eau.

Noms étr. — **Angl.** Water-caltrops. — **All.** Wassernuss. — **Esp.** Abrojo de agua. — **Ital.** Castagna acquatica.

Trapa natans. — Fam. des *Haloragées.*

Indigène. Annuelle. Tige flottante et d'une longueur considérable; feuilles inférieures submergées, capillaires, ailées, très menues; celles qui croissent à la surface de l'eau larges, rhomboïdales, dentées de deux côtés, entières des deux autres, glabres

et vertes, rougissant quelquefois en dessus (vertes, velues ou glabres en dessous), portées par de longs pétioles souvent renflés au milieu, formant la rosette à l'endroit où paraissent les fleurs, qui sont blanchâtres, petites, réunies et portées sur des pédoncules velus; fruit noir, lisse, armé de cornes pointues et divergentes; graine grande, entourée d'une pulpe farineuse. (*Mérat. Nouvelle flore des environs de Paris.*)

Usage.— Dans quelques cantons de la France on mange les fruits cuits ou crus, ils ont un goût assez agréable et qui rappelle celui de la châtaigne.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier*, 1854. P. 493.

MAÏS.

Syn. — BLÉ DE TURQUIE.

Noms étr. — **Angl.** Indian corn. — **All.** Maïs. — Türkischer Weizen. — Welschkorn. — **Esp.** Maiz.— Trigo di Indias. — **Port.** Milho. — **Ital.** Formentone — Grano Turco — Grano Siciliano.

Zea mays.— Fam. des *Graminées.*

Du Pérou. Annuel. Tige de 0^m, 60 à 2^m, suivant les variétés, ronde, droite, simple; feuilles engaînantes, lancéolées-linéaires; fleurs unisexuelles monoïques les mâles en épis rameux, les femelles en épis simples, cylindriques, renfermées dans les gaînes des feuilles qui l'enveloppent en manière de spathe, laissant passer les styles qui sont longs et rapprochés en houppe pendante. Grains disposés autour de l'axe de l'épi par séries régulières, globuleux, réniformes, déprimés sur les côtés, luisants et cornés, farineux, de grosseur et de couleur très variables. La durée germinative de ce grain est de 2 années.

Usage. — On confit au vinaigre les épis encore tendres et dès que le grain est formé. Aux États-Unis on mange en guise de petits pois les grains encore verts et cuits à l'eau ou sous la cendre; nous ne parlerons pas ici de l'emploi principal du maïs comme céréale.

Culture.— Voyez *Almanach du Bon Jardinier.* 1854. P. 664.

MAÏS

A POULET.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** Egyptian corn. — Chicken corn. — **Ital.** F. da polleria.

Plante de $0^m,50$ à $0^m,60$, très précoce; épi long de $0^m,07$ à $0^m,08$; grain jaune, très petit. Dix grammes contiennent 70 grains; un litre pèse 750 grammes. Il mûrit très bien sous notre climat.

MAÏS

QUARANTAIN.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** Cobbett's Indian corn. — **Ital.** F. quarantino.

Plante de 1^m, assez précoce, épi long de $0^m,09$ à $0^m,10$; grain jaune, petit. Dix grammes contiennent 75 grains; le litre pèse 675 grammes.

Il mûrit bien sous notre climat.

MAÏS

JAUNE GROS.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Plante de 2^m, assez tardive; épi long de $0^m,16$ à $0^m,17$; grain jaune, gros. Dix grammes contiennent 21 grains; le litre pèse 630 grammes.

Cette variété mûrit rarement sous notre climat, mais comme la maturité n'est pas exigée pour confire en cornichons, nos jardiniers-maraîchers lui donnent la préférence à cause de son produit et du bas prix auquel on peut se procurer la semence dans le commerce.

MAÏS

SUCRÉ.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** (Etats-Unis). Sugar Corn. — Sweet corn.

Plante de 2m, assez tardive; épi long de 0m, 16 à 0m, 17 ; grain blanc verdâtre, plat, ridé et glacé, très sucré. Dix grammes contiennent 54 grains; le litre pèse 670 grammes.

Cette variété, trop tardive pour mûrir sous notre climat, est celle qui est préférée aux États-Unis pour manger en guise de petits pois; il existe des sous-variétés qui ne diffèrent pas très sensiblement de celle-ci.

MARJOLAINE.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** Marjoram Sweet. — **All.** Majoran. — **Esp.** Mejorana. — **Port.** Manjerona. — **Ital.** Maggiorana. — Persa.— Persia.— Maggiolana.

Origanum majoranoides. —Fam. des *Labiées.*

Indigène. Vivace. Sous-frutescente. Tige légèrement pubescente, rameuse, haute de 0m, 40 à 0m, 50 ; feuilles pétiolées, ovales arrondies, entières, larges de 0m,02 dans leur plus grande surface, longues de 0m, 03, d'une odeur très aromatique; fleurs petites, violettes, réunies en corymbes. Graine globuleuse, allongée, brune. Sa durée germinative est de 2 années. Dix grammes contiennent 17,000 graines ; le litre pèse 510 grammes.

Usage. — On emploie les feuilles comme assaisonnement.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier*, 1854. P. 493.

MAUVE

FRISÉE.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** Mallow Curled-leaved. — **Ital.** Malva crespa.

Malva crispa. — Fam. des *Malvacées.*

Du Levant. Annuelle. Tige de 2m à 2m 30, sillonnée, rameuse; feuilles pétiolées, glabres, d'un beau vert, larges d'environ 0m, 12, lobées, découpées et frisées sur les bords; fleurs blanches, petites, axillaires. Graine réniforme, anguleuse, ridée, brun jaunâtre. Sa durée germinative est de 5 années. Dix grammes contiennent 2,700 graines ; le litre pèse 500 grammes.

Usage. — Aucune partie de la plante n'est comestible, mais les feuilles, qui sont très élégantes, sont fréquemment employées pour orner les desserts.

MELON.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** Melon. — **All.** Melone. — **Esp.** Melon. — **Port.** Melão. — **Ital.** Popone.

Cucumis melo. — Fam. des *Cucurbitacées.*

De l'Asie. Annuel. Tige couchée, longue de 1m 30 à 1m 60, assez grêle, hispide; feuilles cordiformes-lobées, à lobes arrondis, peu saillants, sinués, inégalement denticulés, rudes sur les deux faces ainsi que le pétiole ; vrilles axillaires, petites ; fleurs axillaires, monoïques, jaunes, à corolle découpée en cinq divisions; fruit de forme et de couleur très variables, réticulé, lisse ou verruqueux, suivant les variétés, à 9 à 12 côtes plus ou moins saillantes, quelquefois nulles ou presque complétement effacées, à loges ordinairement confluentes au centre du fruit par la déchirure irrégulière des cloisons, à pulpe très succulente, rouge, jaunâtre ou verte.

Graines aplaties, elliptiques, généralement jaunâtres, plus ou moins grosses, suivant les variétés. Leur durée germinative est de 5 années. Dix grammes contiennent en moyenne 3 à 400 graines ; le litre pèse 400 grammes.

Usage. — On mange le fruit lorsqu'il a atteint sa maturité; quand il est jeune, on peut le confire comme les cornichons.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier,* 1854. P. 493.

Nota. — La nomenclature des melons serait beaucoup plus nombreuse que celle que nous publions, si l'on réunissait toutes les variétés mentionnées dans les ouvrages, ou même celles qui sont cultivées, ce qui tient à l'extrême facilité avec laquelle les différentes espèces varient entre elles. Nous n'avons donc jamais dû songer à réunir une collection complète, et nous nous sommes contentés de composer notre collection commerciale des espèces les plus connues, en nous appliquant à ce que cette réunion renferme les qualités principales de maturité variée, de saveur et de volume que présente le genre. Cependant, nous avons essayé les principales espèces qui se sont produites, ou qui nous ont été communiquées, et nous les avons décrites succinctement sous le titre d'espèces diverses. Si l'on veut des renseignements plus étendus sur les variétés de melons qui sont cultivées ou qui l'ont été, l'on pourra consulter la Monographie du melon, publiée par M. Jacquin aîné, en 1832, l'ouvrage de Dubois, qui a paru en , etc., etc.

La mobilité de ce genre nous a paru rendre fort difficile l'établissement d'une classification, et la distinction qui a été adoptée généralement entre les melons brodés et les melons de Malte ou melons à peau lisse, nous a paru tellement peu fixe, que nous nous sommes contentés des deux classifications de

1° **Melons brodés**, qui se reconnaissent aux broderies plus ou moins abondantes dont leur peau est couverte.

2° **Melons cantaloups**, dont la forme est toujours marquée par des côtes, et dont la peau est chargée de galles ou verrues.

1° MELONS

BRODÉS.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** M. netted. — **All.** Netz-Melone. — **Ital** P. primaticcio.

MELON

MARAICHER.

Syn. — M. FRANÇAIS. — M. MORIN. — M. COMMUN. — M. TÊTE DE MAURE.

Noms étr. — ....

Fruit sphérique ou un peu déprimé dans l'axe du pédoncule, de 0m 25 environ de diamètre, pesant 3 à 4 kilog.; côtes nulles; peau vert jaunâtre presque entièrement couverte d'un réseau de broderies grossières; écorce mince; chair rouge, épaisse, abondante en eau, mais fade. Maturité demi-tardive.

Cette variété n'a d'autre mérite que d'être d'une culture facile et d'un produit abondant : en Touraine et dans l'Anjou, on le cultive en pleine terre, et on laisse 4 à 5 fruits et plus sur chaque pied.

MELON

DE LANGEAIS.

Syn. — M. D'ANGERS. —M. DE TOURS.

Noms étr. — **Angl.** (Etats-Unis). M. Minorca.

Fruit oblong, long de 0m, 35 sur 0m, 17 de diamètre, pesant...., à côtes, dont le sillon est vert et lisse, et le sommet chargé de broderies assez fines; écorce mince, chair rouge, abondante en eau, assez fade. Maturité demi-tardive.

Ce melon, qui tire son nom de Langeais près Angers, où il est cultivé en abondance, a les qualités et les défauts du melon maraîcher, dont il paraît n'être qu'une sous-variété.

MELON

DE COULOMMIERS.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Fruit oblong, long de 0m, 30 à 0m, 35, sur 0m, 22 à 0m 25 de diamètre,

pesant environ kilog, à côtes très peu marquées, peau vert pâle, presque entièrement couverte par les broderies; écorce assez mince; chair rouge, peu épaisse, peu savoureuse. Maturité demi-tardive.

Ce melon est voisin du melon de Honfleur, mais il lui est inférieur en qualité.

MELON

DE HONFLEUR.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Fruit oblong, long de 0m 40 sur 0m 30 de diamètre pesant environ. . . . . kilog., à côtes peu marquées ; peau vert pâle, presque entièrement couverte de broderies assez minces, couvrant régulièrement tout le fruit, excepté dans les sillons des côtes ; écorce mince ; chair rouge, assez grossière, juteuse, un peu fade. Maturité tardive.

Cette variété remarquable par son volume, l'est aussi par sa rusticité, qui permet de le cultiver en pleine terre à Honfleur, sans autre abri que celui de cloches fabriquées avec du papier.

MELON

DE CAVAILLON.

Syn. — M. JAUNE DE CAVAILLON.

Noms étr. — ....

Fruit presque sphérique, mesurant environ 0m, 16 dans l'axe de la queue, sur 0m, 20 de diamètre, pesant 3 à 4 kilog. ; à côtes régulières, peau jaune orange, broderies grossières, groupées par masses épaisses, surtout sur le sommet des côtes, écorce assez épaisse; chair rouge vif, épaisse, un peu grossière, juteuse, d'une saveur relevée et vineuse. Maturité tardive.

Ce melon, qui est d'une réussite facile, est très cultivé dans le Midi de la France, notamment à Cavaillon près Avignon.

MELON

SUCRIN DE TOURS.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Fruit oblong, long de 0^m, 30 sur 0^m, 16 de diamètre, pesant kilog., à côtes très peu marquées ; presque entièrement couvert par une broderie grossière; chair rouge et assez sucrée. Maturité demi-tardive.

Cette espèce est assez voisine du melon de Langeais, mais généralement plus petite et à côtes moins prononcées ; elle est, du reste, variable dans sa forme, et a fourni plusieurs sous-variétés.

MELON

SUCRIN A CHAIR BLANCHE.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Fruit oblong, long de 0^m,23 sur 0^m,17 à 0^m, 18 de diamètre, pesant environ 3 kilog , à côtes régulières, de couleur vert tendre, devenant jaune à la maturité ; broderies assez minces, ne formant pas un réseau continu, surtout sur le sommet des côtes; écorce très mince ; chair blanc verdâtre ; épaisse, assez fine, très juteuse et sucrée. Maturité demi-hâtive.

Ce melon est d'une culture facile, il noue facilement, et c'est un des meilleurs que nous connaissions.

MELON

DE CHYPRE.

Syn. — M. PETIT SUCRIN DE CHYPRE.

Noms étr. — ....

Fruit oblong, long de 0^m, 17 à 0^m, 20 sur 0^m, 09 à 0^m, 13 de diamètre, pesant de 500 à 700 grammes ; côtes régulières, peu marquées, peau vert très

foncé dans les sillons des côtes, d'un blanc argenté sur le sommet de celles-ci ; broderies très rares, blanches; ombilic petit, un peu saillant ; écorce mince; chair très épaisse, rouge-orange, cassante, de saveur très relevée. Graine enfoncée dans la chair. Maturité assez hâtive.

Ce melon est de bonne qualité.

MELON

MUSCADE DES ÉTATS-UNIS.

Syn. — ....

Noms étr. — ...

Fruit oblong, long de 0m, 16 à 0m, 18 sur 0m, 09 à 0m, 10 de diamètre, pesant 700 à 800 grammes ; sans côtes ; peau vert foncé, devenant jaunâtre à la maturité ; écorce très mince ; chair verte, peu épaisse, très fine et sucrée. Maturité demi-hâtive.

Ce melon est d'une culture assez facile ; on laisse 4 à 5 fruits par pied.

MELON

ANANAS D'AMÉRIQUE A CHAIR VERTE.

Syn. — ....

Noms étr. — ANGL. ETATS-UNIS, M. PINE APPLE.

Fruit presque sphérique, de 0m, 10 à 0m, 11 de diamètre, à côtes nulles ou très peu marquées; peau vert olive, chargée de broderies plus ou moins abondantes ; écorce mince ; chair verte, fondante et très parfumée. ; graine lisse. Maturité hâtive.

Ce melon est excellent, très facile et productif ; on peut laisser jusqu'à 8 à 9 fruits par pied.

MELON

ANANAS A CHAIR ROUGE.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Fruit presque sphérique ou légèrement déprimé, de 0m, 13 environ de diamètre, pesant 770 grammes, à côtes nulles ou très peu marquées ; peau vert foncé parsemée de quelques broderies fines, plus fréquentes du côté de l'ombilic ; écorce fine, chair rouge, épaisse, sucrée, ferme, peut-être un peu sèche. Maturité tardive.

On peut laisser 4 à 5 fruits par pied.

Cette variété est inférieure en qualité au melon ananas à chair verte.

MELON

DE PERSE.

Syn. — M. D'ODESSA.

Noms étr. — ....

Fruit allongé, atténué vers le pédoncule, long de 0m, 26 sur 0m, 10 à 0m, 11 de diamètre, pesant environ 1450 grammes, à côtes nulles; peau jaune panachée de vert foncé, parsemée de broderies ordinairement disposées dans le sens de la longueur; écorce mince; chair assez épaisse, verte, sucrée et musquée. Graines enfoncées dans la chair, petites, bossuées et contournées. Maturité demi-hâtive.

Cette variété est très constante dans sa forme, elle dégénère peu, noue très facilement, mais le pied est sujet à mourir avant que tous les fruits aient atteint leur maturité.

Ce melon se conserve longtemps après sa maturité, et peut être considéré comme un fruit d'hiver.

MELON

VERT HATIF DU JAPON.

Syn. — CANTALOUP HATIF DU JAPON.
Noms étr. — ....

Fruit à peu près sphérique, de 0m,12 à 0m,13 de diamètre, pesant , à côtes régulières ; à peau unie, légèrement pubescente, vert foncé, à peine marquée de petites broderies très rares ; écorce mince ; chair rouge, peu fondante, parfumée. Maturité hâtive.

Cette variété est assez bonne. On laisse 5 à 6 fruits par pied.

MELON

DE MALTE D'ÉTÉ A CHAIR VERTE.

Syn. — M. BLANC.
Noms étr. — ....

Fruit ordinairement sphérique, mesurant de 0m,20 à 0m,25 de diamètre, pesant de 3 à 4 kilog., sans côtes ; peau vert-pâle, marquée de broderies assez rares et irrégulièrement parsemées ; écorce très mince, chair épaisse, verte, fine et parfumée. Maturité demi-hâtive.

Cette espèce convient moins pour notre climat que pour le Midi, où elle est très cultivée.

MELON

DE MALTE D'ÉTÉ A CHAIR ROUGE.

Syn. — ....
Noms étr. — ....

Sous-variété peu constante du melon de Malte d'été à chair verte.

MELON

D'HIVER, A CHAIR BLANCHE.

Syn. — M. DE MORÉE. — M. DE CANDIE.

Noms étr. — ....

Fruit sphérique, de 0m,20 à 0m,25 de diamètre, pesant 3 à 4 kilog.; côtes nulles; peau vert lisse, ou rarement parsemée de quelques broderies; écorce mince; chair blanc verdâtre, cassante, jûteuse, d'une saveur fine et assez relevée. Maturité tardive.

Cette variété a l'avantage de se conserver jusqu'au mois de février.

2° MELONS

CANTALOUPS.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl** M. rock. — **All.** M. Cantalupen. — **Esp.** Meloncillo de Florencia. — **Ital.** Zatta.

MELON

CANTALOUP ORANGE.

Syn. — C. ORANGÉ. — C. D'ORANGE.

Noms étr. — ....

Fruit ovale, long de 0m, 12 sur 0m, 11 de diamètre; pesant de 500 grammes à 1 kilog.; à côtes assez marquées, à ombilic ordinairement saillant; peau jaune marbrée de vert, chargée de broderies éparses, plus rassemblées vers le pédoncule; écorce assez épaisse; chair rouge, très parfumée, dure et sèche. Maturité très hâtive.

Ce melon n'a d'autre mérite que sa précocité et son produit; on laisse ordinairement 7 à 9 fruits sur chaque pied.

MELON

CANTALOUP FIN HATIF D'ANGLETERRE.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Fruit presque sphérique ou plutôt un peu déprimé, mesurant environ $0^m,10$ dans l'axe du pédoncule, sur $0^m,12$ de diamètre, pesant environ 3 à 400 grammes; à côtes; ombilic ordinairement saillant; peau jaune, souvent maculée de vert et parsemée de quelques verrues; écorce assez épaisse; chair rouge, fine et bonne. Maturité très hâtive.

Ce petit melon n'a d'autre mérite que sa précocité; il charge beaucoup, et l'on peut laisser 7 à 8 fruits sur le même pied.

MELON

CANTALOUP NOIR DES CARMES.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Fruit un peu déprimé, mesurant $0^m,13$ dans l'axe du pédoncule, sur $0^m,16$ de diamètre, pesant 1 kilog. 450 grammes; à côtes peu saillantes, quoique bien marquées; ombilic assez enfoncé; peau de couleur vert-noir, presque lisse ou très peu galleuse; écorce très mince; chair rouge, un peu ferme, sucrée et d'un goût vineux très relevé. Maturité hâtive.

Cette variété est vigoureuse et noue facilement; elle convient particulièrement bien pour la culture sous châssis.

MELON

CANTALOUP PRESCOTT, PETIT HATIF.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Fruit à peu près sphérique, de $0^m,18$ de diamètre, pesant 2 kilog. 125 grammes; à côtes peu relevées quoique bien dessinées; peau vert grisâtre marbrée de vert

foncé, et plus régulièrement verte dans les sillons des côtes, devenant jaunâtre à la maturité, presque lisse ou marquée de verrues très effacées; écorce mince; chair épaisse, de couleur orange foncé, peu fondante mais sucrée. Maturité demi-hâtive.

Cette excellente variété a les rameaux moins forts que ceux du cantaloup Prescott ordinaire, et convient tout particulièrement pour la culture de primeur.

MELON

CANTALOUP PRESCOTT.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Fruit ordinairement déprimé (mais de forme très variable, suivant les races), mesurant en moyenne $0^m,19$ sur $0^m,25$ de diamètre, pesant 3 à 4 kilog.; à côtes très relevées, à ombilic très souvent saillant; peau variant du vert-grisâtre au vert plus ou moins intense, devenant jaune à la maturité, marquée de galles, ordinairement nombreuses et très prononcées; écorce très épaisse; chair rouge orangé, très fondante et sucrée. Maturité plus ou moins précoce, suivant les races.

Cette variété est l'une des plus exquises que nous connaissions, et c'est à peu près la seule cultivée par les jardiniers de Paris; le nombre de sous-variétés que ceux-ci ont adoptées est très considérable, et chaque jardinier a pour ainsi dire la sienne. Elles se rapprochent toutes du type que nous avons décrit, et sont connues sous les noms de C. Prescott fond blanc, fond gris, fond noir, etc., suivant la couleur de la peau. On distingue aussi sous le nom de Cantaloup Cul-de-Singe une sous-variété à ombilic saillant.

MELON

CANTALOUP PRESCOTT ARGENTÉ.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Sous-variété très bonne du cantaloup Prescott, à graine blanchâtre.

MELON

CANTALOUP A CHAIR VERTE.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Fruit déprimé, mesurant 0m,16 dans l'axe du pédoncule, sur 0m,25 de diamètre, pesant 5 kilog , à côtes très saillantes; peau vert cendré, très chargée de galles épaisses; ombilic enfoncé dans la dépression formée par les côtes ; écorce très épaisse ; chair blanc-verdâtre, très sucrée et fondante. Maturité tardive.

Cette variété est de bonne qualité, la plante est vigoureuse, mais elle noue tardivement.

MELON

CANTALOUP NOIR DE HOLLANDE.

Syn. — C. DE HOLLANDE. — GROS CANTALOUP NOIR.

Noms étr. — ....

Fruit oblong, un peu atténué vers le pédoncule, mesurant 0m,38 dans l'axe du pédoncule, sur 0m,25 à 0m,26 de diamètre, pesant 10 kilog; côtes larges; peau vert cendré striée de vert foncé; écorce épaisse, chair rouge, peu épaisse, grossière et peu savoureuse. Maturité tardive.

Ce melon, qui atteint quelquefois le poids de 15 kilog., est plus remarquable par son volume que par sa qualité ; néanmoins, c'est un des meilleurs parmi les melons de grande dimension.

MELON

CANTALOUP NOIR DE PORTUGAL.

Syn. — C. GROS PORTUGAL. — C. GROS GALLEUX. — MELON MONSTRUEUX DE PORTUGAL. — MELON DE CAILLE.

Noms étr. — ....

Fruit presque sphérique un peu allongé près du pédoncule, mesurant 0m,26

dans l'axe du pédoncule, sur 0m,29 dans son plus grand diamètre, pesant 7 kilog. 700 gr. à côtes très saillantes; peau vert foncé, surchargée de protubérances entassées; ombilic rentré, écorce excessivement épaisse; chair rouge, assez ferme et jûteuse, mais grossière et peu savoureuse. Maturité très tardive.

Cette variété n'a d'autre mérite que son volume; on ne laisse qu'un seul fruit par pied.

MELON

CANTALOUP, DU MOGOL.

Syn. — C. LONG DU MOGOL. — C. DU MOGOL A PETITES GALLES.

Noms étr. — ....

Fruit presque pyriforme, long de 0m,40 sur 0m,18 dans son plus grand diamètre, pesant kilog.; à côtes très relevées; peau jaune, un peu rugueuse, velue, chargée de galles; ombilic très petit; écorce épaisse; chair rouge, épaisse, d'assez bonne qualité quoique un peu grossière. Maturité très tardive.

Ce melon noue difficilement, et très souvent il forme mal son fruit; nous sommes donc portés à le considérer comme une variété peu méritante.

MELON BRODÉ

ESPÈCES DIVERSES.

Blanc de Russie, 1843.— Petit fruit rond, sans côtes, à peau entièrement blanche, unie; chair blanche peu savoureuse.

De la Caroline, 1849. } Fruit plus petit que celui du melon ananas à chair
Fin vert d'Amérique. } verte; panaché, à côtes prononcées; productif.

De la Chine, 1847. — Petit fruit rond, plutôt déprimé; broderies peu serrées; chair verte.

De Chito, } Petit fruit oblong à peau lisse, jaune citron; chair blanche, peu
de Grenade. } épaisse, acidulée.

A deux têtes, de Venise, 1835.— Fruit rond, vert foncé, à grosse broderie, remarquable par une partie étranglée et charnue, située entre le fruit et le pédoncule.

A la fleur d'orange, 1835. — Paraît très voisin du cantaloup Boule de Siam.

De Guayaquil, 1851.—Fruit long de 0m,33 sur 0m,13 de diamètre; trop tardif pour notre climat.

D'hiver à chair rouge. —Voisin par la forme et les qualités du melon d'hiver à chair blanche, mais d'une moins longue conservation. Cette espèce a dégénéré, et nous ne la possédons plus dans notre collection.

Hybride de Louviau, 1850.—Sorte de cantaloup voisine du Prescott, à ombilic un peu saillant; dans nos essais, les fruits se sont montrés à chair rouge et à chair verte.

D'Ispahan à chair blanche, 1835.— Fruit de la forme d'un cantaloup Prescott, chair jaune.

Jaune du Caboul, 1846.—Fruit sphérique de 0m,12 de diamètre; côtes nulles, mais indiquées par une couleur plus claire; peau vert-jaunâtre, marbrée de vert foncé sur les côtes, vert grisâtre entre les côtes, finement brodée sur les côtes, un peu velue près du pédoncule; ombilic très large, grisâtre; chair verte, ferme, très peu sucrée.

Vert du Caboul, 1846. — Fruit ovale, plus gros que celui du M. jaune du Caboul; côtes nulles; peau jaunâtre et verte, couverte de broderies; chair aurore d'un goût très relevé.

Moscatello, 1842. — Fruits de forme très variable, ordinairement allongés, à côtes ou sans côtes; peau blanche ou jaune; chair rouge ou verte; cette variété est très inconstante de l'aveu de M. Loisel lui-même, qui l'a introduite.

Muscat de Caravaggio, 1837.— Fruit oblong, à côtes; broderies très grosses; chair rouge, épaisse; a quelque similitude avec le M. Sucrin de Tours.

Oblong de Quakula, 1844. — Fruit oblong, à côtes légèrement marquées, écorce lisse, chair rouge qui nous a paru très fade.

Petit de Bonne, 1835.— Fruit rond, petit, jaune comme une pomme, chair blanche ayant le goût du concombre.

De Provins, 1841. — Paraît voisin du M. sucrin à chair blanche.

De Séville, 1851.— Fruit long de 0m,28 sur 0m,14 de diamètre; peau vert foncé, unie; chair blanche.

De Sarepta à chair verte, 1843.— Fruit petit, à côtes, légèrement brodé, chair rouge assez bonne.

Sucrin à petite graine. — Fruit ovoïde, long de 0m 15 à 0m 16, sur 0m 05 à 0m 06 de diamètre, sans côtes; peau blanchâtre devenant argentée, écorce mince; chair rouge très épaisse, remplissant presque tout le fruit; graine enfon-

cée dans la chair. Ce melon est assez bon, mais il a le défaut de se fendre assez souvent.

Sucrin Nantais, 1850. — Nous paraît être identique au M. sucrin de Tours.

Vert de Guimalaye, district de Simphéropol, 1839. — Fruit moyen, rond; peau jaune citron, légèrement brodée; chair très verte : paraît être un melon d'hiver.

MELON CANTALOUP.

ESPÈCES DIVERSES.

Cantaloup d'Alger, 1854. — Fruit sphérique, de 0m 16 environ de diamètre, pesant 2 kilog.; à côtes; peau vert cendré, pointillée de vert foncé, vert jaunâtre près du pédoncule avant la naissance des côtes ; galles assez nombreuses, d'un vert noir, quelques galles rares sont blanches et ont la forme de broderies; ombilic saillant, presque entièrement recouvert d'une galle grisâtre; écorce mince; chair rouge un peu grossière et filandreuse, mais vineuse, d'un goût très relevé, abondante en eau.

Cantaloup Rock écarlate.
Cantaloup petit favori écarlate. } Fruit petit, voisin du C. orange ; cette variété a figuré dans notre collection, mais comme elle a dégénéré, nous l'avons abandonnée.

MELON.

ESPÈCES ANGLAISES ET AMÉRICAINES.

Beechwood, 1848. — Fruit presque sphérique, de 0m,10 de diamètre; peau vert olive, chargée de broderies serrées et bien marquées; chair très verte, très sucrée.

Christiana, 1850. — Fruit allongé, ressemblant assez au M. sucrin de Tours; chair rouge très fade.

Cincinnati, 1848. — Voisin de l'ananas d'Amérique.

Cohanza, 1835. — Paraît voisin du melon de Malte.

Frogmore green flesh, 1847. — Fruit de la forme et de la grosseur du

M. ananas d'Amérique, à peau vert grisâtre, légèrement brodée, côtes peu saillantes.

Hunter's long Bockhara, 1849. — Fruit long de 0m,20 à 0m,25 sur 0m,10 de diamètre, pesant 1,500 gr., à côtes; peau vert intense, presque entièrement couverte de broderies jaunâtres; chair vert blanchâtre, sucrée, fondante; — très hâtif et productif. On peut laisser 3 à 4 fruits par pied.

Queen's pocket, 1851. — Très petit fruit, de la dimension d'une pomme d'api, vert rayé jaune, très odorant; chair blanche très mince, de saveur acidulée.

Skilmann's fine netted, 1851. — Nous a paru très voisin du M. ananas d'Amérique; dans les ouvrages américains on le présente comme une variété distincte et comme le plus hâtif des melons à chair verte.

Star, 1845. — Nous a paru très voisin du M. muscade à chair verte.

Ward's nectar, 1850. — Nous a paru très voisin du M. ananas d'Amérique.

Green citron, 1831. — Paraissant se rapporter plus complètement à *notre* M. ananas d'Amérique, que le M. Pine apple des Américains, qui est décrit comme un fruit ovale.

Nutmeg, 1850. — Il nous a paru identique à *notre* melon ananas d'Amérique à chair verte, quoiqu'il soit décrit dans les Catalogues américains comme étant plus gros.

Lady Sefton's green flesh, 1854. — Fruit très petit, à côtes très peu marquées; brodé; chair verte.

Monroë's green flesh, 1854. — Fruit presque sphérique, légèrement atténué du côté du pédoncule, presque insensiblement aplati du côté de l'ombilic, ayant 0m,12 de diamètre; ombilic assez large; couvert de broderies; peau jaune verdâtre, presque entièrement couverte d'une broderie très fine et serrée, côtes bien marquées; écorce fine, chair verte, assez épaisse, très fondante, un peu musquée, glacée et comme transparente.

Victory of Bath, 1854. — Fruit allongé un peu en forme d'œuf, arrondi vers l'ombilic, atténué vers le pédoncule qui naît sur une surface plate, long de 0m.14 sur 0m,11 dans son plus grand diamètre; ombilic très petit, saillant; peau vert foncé, se fondant en vert jaunâtre par places vers l'ombilic, marquée de petites taches vert très foncé, et chargée de broderies assez fines, peu nombreuses, surtout à la partie inférieure; côtes très peu marquées; écorce fine, chair verte.

MELON D'EAU.

Syn. — PASTÈQUE. — CITROUILLE PASTÈQUE. — ARBOUSE JACÉ. — MELON D'AMÉRIQUE. — BATEC. — BATIC. — BATIEC. — MELON DE MOSCOVIE.

Noms étr. — **Angl.** Water-Melon. — **All.** Wassermelone. — **Esp.** Sandia. — **Port.** Melamia. — **Ital.** Cocomero di Pistoja.

Cucurbita citrullus. — Fam. des *Cucurbitacées.*

Des Indes. Annuelle. Tige couchée, longue de $1^m,30$ à $1^m,60$, grêle, velue; feuilles divisées en cinq lobes profonds arrondis à leur extrémité, d'un vert bleuâtre; vrilles axillaires; fleurs axillaires, à corolle jaune pâle découpée en 5 divisions, petite; fruit sphérique ou ovale, à peau lisse de couleur variable, ordinairement vert rayé ou marbré, à pulpe rouge ou blanche, suivant les variétés, très abondante en eau, mais fade. Graine ovale, rouge ou noire suivant la variété, déprimée, entourée d'un bourrelet; sa faculté germinative est de 5 années; Dix grammes contiennent 50 graines; le litre pèse 440 grammes.

Usage. On mange le fruit, on en fait aussi des confitures, et on le confit par tranches pour mêler à des fruits confits.

Culture. V. *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 500.

MELON D'EAU

A GRAINE ROUGE.

Syn. — CITROUILLE A CONFIRE. — PASTÈQUE.

Noms étr. — **Angl.** — (ÉTATS-UNIS.) — Water-Melon citron, for preserving.

Fruit sphérique, peau verte, panachée de bandes blanchâtres; chair ferme, non fondante, blanc verdâtre remplissant le fruit; graines roses, implantées dans la chair.

Cette variété ne convient que pour confire, et comme sa chair est sans saveur, on la mêle ordinairement à d'autres fruits dont elle prend facilement le goût.

MELON D'EAU

A GRAINE NOIRE.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Fruit oblong, peau vert foncé; chair rouge, très fondante; graine noire.

Cette variété appartient à la race qui est la plus cultivée dans le Midi et en Orient, où elle est très estimée à cause des qualités rafraîchissantes de son fruit.

Il existe de nombreuses variétés de pastèques en Espagne, en Italie, dans la Russie méridionale, en Amérique, etc. Mais comme ce fruit mûrit difficilement ici, nous n'avons pas eu l'occasion de les l'observer.

MENTHE-COQ.

Syn. — Coq des jardins. — Grand Baume. — Herbe a omelette. — Herbe au Coq. — Herbe de Sainte-Marie. — Menthe a bouquets. — Menthe de Sainte-Marie. — Menthe grecque. — Menthe Notre-Dame. — Pasté. — Tanaisie des jardins.

Noms étr. — **Angl.**

Balsamita suaveolens. — Fam. des *Composées.*

De la Suisse. Vivace. Tige de $0^m,50$ à $0^m,60$, dressée, pubescente; feuilles elliptiques crénelées, dentées en scie, les inférieures pétiolées, les supérieures sessiles, auriculées à la base; fleurs disposées en capitules, jaunes, en corymbe. Graine petite, arquée, d'un blanc grisâtre, marquée de 5 petites lignes saillantes, amincie à la base, et tronquée à la partie supérieure qui est couronnée par une membrane étroite et à dents. Sa durée germinative est de.... années. Dix grammes contiennent graines, le litre pèse .

Usage. — On emploie quelquefois ses feuilles comme assaisonnement dans les salades.

MORELLE

COMMUNE.

Syn. — MORELLE DE L'ILE DE FRANCE. — BRÈDE. — CRÈVE-CHIEN. — HERBE AUX MAGICIENS. — MORETTE. — MOURETTE. — RAISIN DE LOUP.

Noms étr. — **All.** Nachtshattenkraut. — **Ital.** Erba mora.

Solanum nigrum. — Fam. des *Solanées.*

Indigène. Annuelle. Tige de 1m, rameuse, pubescente ; feuilles pétiolées, ovales, anguleuses, sinuées, à dents obtuses; fleurs blanches en corymbe penché, auxquelles succèdent des baies noires, sphériques. Graine lenticulaire, jaune-pâle ; sa durée germinative est de 5 ans. Dix grammes contiennent 7,500 graines ; le litre pèse 500 grammes.

Usage. — On mange les feuilles à l'instar des épinards.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, P. 502.

MOUTARDE

BLANCHE.

Syn. — NAVUCE ROUGE. — RUSSEBOUC. — SÉNEVÉ NOIR.

Noms étr. — ....

Sinapis alba. — Fam. des *Crucifères.*

Indigène. Annuelle. Tige de 1m, dressée, rameuse, un peu hispide ; toutes les feuilles lyrées, pinnatifides, dentées, hispides ; fleurs assez grandes, jaunes, en grappes ; siliques ovoïdes, gonflées, un peu courbées, terminées par un style persistant, réfléchies à la maturation. Graine ronde, jaune ; sa durée germinative est de années. Dix grammes contiennent 2,400 graines ; un litre pèse 700 grammes.

Usage. — On fabrique avec les graines un condiment moins fort qu'avec la moutarde noire ; on emploie aussi les jeunes feuilles en fourniture de salade.

Culture. — V. *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, P. 502 et 607.

MOUTARDE

NOIRE.

Syn. — SÉNEVÉ. — MOUTARDIN. — PLANTE AU BEURRE.

Noms étr. — ....

Sinapis nigra. — Fam. des *Crucifères.*

Indigène. Annuelle. Tige de 1m, dressée, rameuse, velue-hérissée; feuilles petiolées, lyrées, pinnatifides à lobe terminal très grand, sinué, les supérieures linéaires lancéolées presque entières; fleurs petites, jaunes, en grappes; siliques glabres dressées, serrées contre la tige, anguleuses, un peu gonflées, se terminant graduellement par un bec gros, anguleux. Graine brun-noir, ronde; sa durée germinative est de 5 années. Dix grammes contiennent 6,000 graines; un litre pèse 675 grammes.

Usage. — Les graines servent à fabriquer le condiment connu sous le nom de moutarde; on emploie aussi les jeunes feuilles en fourniture de salade.

Culture. — V. *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, P. 502 et 607.

MOUTARDE

DE PÉKIN.

Syn. — M. de la Chine.

Noms étr. — ....

Sinapis Pekinensis. — Fam. des *Crucifères.*

De la Chine. Annuelle. Tige dressée, haute de 1m,50, rameuse; feuilles infé-

rieures auriculées, sinuées ou crêpues, très grandes, les supérieures linéaires-lancéolées presque entières; fleurs assez grandes, jaunes, en grappes; siliques linéaires, dressées. Graine ..... sa durée germinative est de 5 années. Dix grammes contiennent graines; le litre pèse

Usage. — On emploie les feuilles en salade ou comme condiment, à la manière de celles du cresson ; en Chine, on les mange cuites.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, P. 503.

MOUTARDE

A FEUILLES DE CHOU.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Sinapis.... species? — Fam. des *Crucifères.*

De la Chine. Annuelle. Tige dressée, haute de 1m,50, rameuse; feuilles inférieures plissées, sinuées, arrondies, très amples; fleurs jaunes; siliques graine ronde, brun-rougeâtre ou noire; sa durée germinative est de 5 années. Dix grammes contiennent 5,900 graines; un litre pèse 680 grammes.

Usage. — On la mange cuite et en épinards.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, P. 503.

ESPÈCES DIVERSES.

MOUTARDE LACINÉE. Espèce ou variété ayant le port de la moutarde de Pékin, à feuilles beaucoup moins grandes découpées jusqu'à la côte. Elle ne paraît propre qu'à être cultivée à l'instar du cresson alénois, en petite salade.

NAVET.

Syn. — NAVAU. — TURNEPS. — GROS NAVET. — GROSSE RAVE. — NAVET TURNEPS. — RABIOLE. — RABIOULE. — RAVE PLATE. — TORNEP. — TURNIP.

Noms étr. — **Angl.** Turnip.— **All.** Rübe. — **Esp.** —Nabo. — **Port.** Nabo. — **Ital.** Navone—Napo.

Brassica napus et Brassica rapa.

Indigène. Bisannuel. Le navet cultivé appartient, d'après les botanistes, à deux espèces distinctes, l'une, le *Brassica rapa*, qui est le type des variétés à racines plates ou orbiculaires (raves); l'autre, le *Brassica napus*, qui est le type des variétés à racines fusiformes. Quoique ces distinctions ne nous paraissent pas suffisantes en face de variétés qui semblent intermédiaires ou très distinctes comme les navets secs (le freneuse, le petit de Berlin, etc.), et que de nouvelles observations nous semblent nécessaires, nous transcrirons ici les phrases descriptives de la *Flore des environs de Paris*, de Mérat :

BRASSICA RAPA, *Var. B. Sativa.* Racine orbiculaire, charnue, déprimée. B. rapa, B. Linn., Chou-rave, Turneps. *Tige* dressée, rameuse, *légèrement hispide du bas*, haute de deux pieds; *feuilles radicales* un peu glauques, *lyrées*, à lobes arrondis, dentés, *un peu hispides*, surtout sur les bords *et sur le pétiole dans leur jeunesse*, les *caulinaires* glauques, entières, *embrassantes subcordiformes-lancéolées;* fleurs en grappes; *siliques à pédoncule hispide*, longues, *comprimées*, écartées de la tige, redressées, égales; fleurs jaunes.

BRASSICA NAPUS, Linn. Navet. Racine fusiforme; *tige* dressée, presque *simple*, haute d'un à deux pieds, *glabre* et glauque, ainsi que toute la plante, qui est chargée d'une poussière fine; *feuilles radicales lyrées*, dentées, pétiolées, les moyennes pinnatifides, *les supérieures entières* sessiles, *embrassantes*, subcordiformes-lancéolées; fleurs en grappes; *siliques longues à pédoncule glabre*, *un peu comprimées*, égales, écartées de l'axe de la tige, redressées; fleurs jaunes.

Graine ronde, noire ou brun-rougeâtre; sa durée germinative est de 5 années. Dix grammes contiennent 2,500 graines; le litre pèse 660 grammes.

Usage. — On mange les racines.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, P. 504.

NAVET

LONG DES VERTUS.

Syn. — N. LONG BLANC, FORME DE CAROTTE.

Noms étr. — ....

Racine sortant de terre de $0^m,04$ à $0^m,05$, presque cylindrique, arrondie à son extrémité, longue de $0^m,24$ sur $0^m,7$ dans son plus grand diamètre, donnant (1) :

Poids moyen.	470 grammes.
Volume moyen..	498 ml.
Densité moyenne..	94

Peau lisse et fine, blanche dans la partie enterrée, verte au collet; chair blanche, tendre, sucrée; maturité très précoce.

Cette variété est remarquable par sa belle forme, par sa précocité et par sa qualité; c'est celle qui domine dans les cultures des environs de Paris.

NAVET

MARTEAU.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Sous-variété du navet long des Vertus, à racine notablement renflée à l'extrémité et un peu plus courte.

NAVET

DE CLAIRFONTAINE.

Syn. — ....

Noms étr. — **Ital.** N. de Clairfontaine.

Racine sortant de 2 à 3 centimètres hors de terre, fusiforme ou cylindrique

(1) Pour établir ces proportions, nous avons choisi 5 racines de navets, de chacune des différentes espèces, de dimensions moyennes; nous les avons pesées avec soin et pris leur poids moyen en divisant par 5; nous avons ensuite pris leur volume en les plongeant *entièrement* dans un vase pourvu d'un orifice de déversement, et jaugeant exactement au moyen d'éprouvettes graduées le liquide déplacé que l'on reçoit dans un vase plus large, placé au-dessous du premier; la quantité d'eau déplacée est exprimée en millilitres ou centimètres cubes.— Le rapport de ces deux quantités a donné la densité moyenne, le nombre 100 représentant celle de l'eau.

dans les deux tiers de sa longueur, lisse, très nette; longue de 0m,20 sur 0m,03 dans son plus grand diamètre ; donnant :

Poids moyen. . . . . .
Volume moyen. . . . . .
Densité moyenne. . . . . .

(Ces renseignements nous manquent pour cette espèce).

Peau blanc sale dans la partie enterrée, verte ou quelquefois colorée de violet dans la portion hors de terre ; chair blanche, tendre, assez serrée, sucrée ; Maturité demi-hâtive.

Ce navet est voisin du navet des Vertus, et n'en diffère qu'en ce qu'il est ordinairement plus allongé et moins blanc.

NAVET

DE MEAUX.

Syn. — ....

Noms étr. — Ital. N. di Meaux.

Racine longue à collet de 0m,04 à 0m,05 hors de terre, presque cylindrique dans toute sa longueur, assez nette, longue de 0m,29 sur 0m,07 dans son plus grand diamètre, donnant :

Poids moyen.	513 grammes.
Volume moyen.	518 ml.
Densité.	99.

Peau blanc jaunâtre dans la partie enterrée, verdâtre au collet ; chair blanche, demi-sèche, serrée, sucrée. Maturité demi-hâtive.

Ce navet se conserve très bien pendant l'hiver, et est apporté sur le marché pendant les mois de mars et d'avril ; il diffère du navet long des Vertus, en ce qu'il est plus long, moins précoce et moins blanc ; il dépasse souvent les dimensions que nous avons indiquées.

NAVET

DE FRENEUSE.

Syn. — ....

Noms étr. — **All.** R. von Freneuse. — **Ital.** N. Freneuse.

Racine très enterrée, fusiforme-allongée, peu nette; longue de $0^m,132$ sur $0^m,038$ dans son plus grand diamètre, près du collet; donnant :

Poids moyen.	390 grammes.
Volume moyen.	392 ml.
Densité moyenne.	99.

Peau blanche ou blanc-jaunâtre; chair blanche, sèche, très serrée, sucrée; feuille petite ou moyenne remarquablement appliquée contre la terre; de couleur vert intense. Maturité demi-hâtive.

Ce navet est un des plus estimés parmi les navets secs.

NAVET

DE MALTEAU.

Syn. — DE MARTEAU.

Noms étr. — ....

Racine enterrée, fusiforme, peu nette; longue de $0^m,098$ sur $0^m,072$ dans son plus grand diamètre; donnant :

Poids moyen.	232 grammes.
Volume moyen..	244 ml.
Densité moyenne.	95.

Peau jaunâtre, rugueuse; chair blanc-jaunâtre, sèche, très serrée; feuilles particulièrement appliquées sur la terre, d'un vert intense. Maturité hâtive.

Cette variété est très estimée pour la qualité de sa chair.

NAVET

DE BERLIN PETIT.

Syn. — N. DE TELTEAU.

Noms étr. — **All.** Herbst-Rübe kleine Teltauer. — **Ital.** N. picciolo Berlino.

Racine très enterrée, fusiforme, peu nette, mesurant $0^m,07$ sur $0^m,04$ dans son plus grand diamètre, donnant :

Poids moyen.	126 grammes.
Volume moyen.	120 ml.
Densité moyenne.	1,00.

Peau blanc sale ; chair sèche, blanc-grisâtre, très serrée, sucrée ; feuilles très petites, un peu dressées, vert blond. Maturité hâtive.

Cette variété est très estimée, notamment en Allemagne, à cause de sa qualité.

NAVET

NOIR LONG.

Syn. N. NOIR D'ALSACE.

Noms étr. — **Ital.** N. nero d'Alsazia.

Racine enterrée, fusiforme, nette, longue de $0^m,160$ sur $0^m,084$ dans son plus grand diamètre, donnant :

Poids moyen.	468 grammes.
Volume moyenne.	574 ml.
Densité moyenne.	80.

Peau noir-grisâtre ; chair blanc-grisâtre, demi-sèche. Feuilles petites, d'un vert foncé, luisant. Maturité hâtive.

Cette variété est particulièrement estimée dans le Nord ; on dit qu'elle est très rustique et qu'elle supporte bien des froids, même assez sévères.

NAVET

DE SAULIEU.

Syn. — ....

Noms étr. — **Ital.** N. di Saulieu.

Racine enterrée, fusiforme, peu nette, longue de 0m,22 sur 0m,05 dans son plus grand diamètre ; donnant :

Poids moyen.	190 grammes.
Volume moyen.	200 ml.
Densité moyenne.	95.

Peau grise, un peu rugueuse ; chair blanc-légèrement-teinté de jaune, sèche, serrée, assez sucrée. Feuilles de dimension moyenne, d'un vert intense. Maturité demi-hâtive.

NAVET

GRIS DE MORIGNY.

Syn. — ....

Noms étr. — **Ital.** N. Grigio di Morigny.

Racine enterrée, fusiforme, longue de 0m,16 sur 0m,6 dans son plus grand diamètre ; donnant :

Poids moyen.	420 grammes.
Volume moyen.	446 ml.
Densité moyenne.	91.

Peau gris-noirâtre, chair blanche, serrée, sucrée, tendre. Maturité demi-hâtive.

NAVET

JAUNE LONG.

Syn. — ....

Noms étr. Angl. (ÉTATS-UNIS). T. long yellow. — **All.** Herbstrübe gelbe lange Otterberger.

Racine complétement enterrée, longue, fusiforme, très effilée, à collet assez

gros, de la forme d'une carrotte, longue de $0^m,330$ pour $0^m,052$ de diamètre, donnant :

Poids moyen.	221 grammes.
Volume moyen.	223 ml.
Densité moyenne.	0,99.

Peau jaune pâle ; chair jaune, sèche, serrée, de saveur un peu âcre. Maturité demi-hâtive.

Ce navet est de bonne qualité et se conserve bien jusqu'au printemps.

NAVET

JAUNE DE TANKARD.

Syn. — . . . .

Noms étr. — **Angl.** T. yellow Tankard.

Racine fusiforme, un peu racineuse, à collet hors de terre, longue de $0^m,155$ sur $0^m,078$ de diamètre; donnant :

Poids moyen.	512 grammes.
Volume moyen.	442 ml.
Densité moyenne.	1, 13.

Peau blanc jaunâtre, coloriée de vert au collet de la racine ; chair jaune pâle, serrée, de saveur assez douce; feuilles amples; maturité hâtive.

Cette variété paraît remarquable par la densité de sa chair, par sa précocité et son volume.

NAVET

ROSE DU PALATINAT.

Syn. — RAVE ROSE LONGUE DE BREST.

Noms étr. — **Angl.** T. red Tankard. — **Ital.** N. rosa del Palatinato.

Racine sortant de terre de $0^m,05$ à $0^m,06$, pyriforme, presque cylindrique dans

la partie supérieure, longue de 0m,22 sur 0m10 dans son plus grand diamètre; donnant :

Poids moyen.	990 grammes.
Volume moyen	1,062 ml.
Densité moyenne	93.

Peau blanche dans la portion enterrée, violette au collet; chair blanche, tendre, assez serrée, sucrée. Feuilles amples. Maturité demi-hâtive.

Cette variété se recommande par son volume et par sa précocité; elle convient pour le potager, mais mieux encore pour la grande culture, à cause de son produit.

NAVET

GROS D'ALSACE.

Syn. — NAVET GROS DE BERLIN. — N. DE CAMPAGNE.

Noms étr. — **Angl.** T. white Tankard. — **All.** Herbstrübe mittellange weisse. — Herbstrübe grosse weisse — Sehr lange franzosische. — **Ital.** N. grosso d'Alsazia.

Racine sortant de terre, de 0m,05 à 0m,06, pyriforme, presque cylindrique dans la partie supérieure, longue de sur dans son plus grand diamètre; donnant :

Poids moyen
Volume moyen.
Densité moyenne.

Nous avons manqué de sujets pour coter ces chiffres, mais il y a une telle identité de forme et de volume entre ce navet et le rose du Palatinat qu'ils auraient dû se rapprocher considérablement.

Peau blanche dans la portion enterrée, verte au collet; chair blanche, tendre, assez serrée; feuilles amples; maturité demi-hâtive.

L'on en distingue deux sous-variétés : l'une à feuilles entières; l'autre à feuilles lyrées; nous préférons la première.

NAVET

DES SABLONS.

Syn. — ....

Noms étr. — **Ital.** N. di Sablons.

Racine fusiforme, nette, à collet fin; mesurant 0m,78 sur 0m,55 dans son plus grand diamètre, donnant :

Poids moyen . . . }
Volume moyen . . } Ces observations nous ont manqué.
Densité moyenne . }

Peau blanche, fine, chair blanche, sèche, coriace, serrée, sucrée.

Ce navet ne diffère du navet rond de Croissy qu'en ce qu'il est ordinairement un peu plus allongé.

NAVET

ROND DE CROISSY.

Syn. — N. ROND DES VERTUS.

Noms étr. — ....

Racine presque enterrée, pyriforme ou arrondie, nette, à collet fin, mesurant $0^m,058$ dans l'axe de la racine sur $0^m,062$ dans son plus grand diamètre, donnant :

Poids moyen . . . }
Volume moyen . . } Ces observations nous ont manqué.
Densité moyenne . }

Peau blanche, fine; chair blanche, serrée, sucrée. Maturité demi-hâtive.

Cette variété est de bonne qualité et estimée par les cultivateurs des environs de Paris.

NAVET

HYBRIDE DE WOLTON.

Syn. — ....

Noms étr. — **All.** R. von Wolton.

Racine sphérique ou quelquefois légèrement ovale, en partie hors de terre, longue de $0^m,093$ dans l'axe de la racine, sur $0^m,096$ de diamètre, donnant :

Poids moyen.	330 grammes.
Volume moyen.	350 ml.
Densité moyenne	0 94.

Peau blanche colorée de violet au collet; chair blanche, tendre, peu serrée, de saveur douce. Feuilles amples. Maturité demi-hâtive,

NAVET

TURNEP.

Syn. — Rabioule. — Grosse rave.

Noms étr. — **Angl.** T. early dutch. — **Ital.** Rabiola-Tarneps.

Racine déprimée, en partie hors de terre, régulière, épaisse de 0m,085 dans l'axe de la racine, sur 0m,132 de diamètre, donnant :

Poids moyen.	472 grammes.
Volume moyen.	504 ml.
Densité	0, 93.

Peau blanche, légèrement colorée de vert autour de l'insertion des feuilles, chair blanche, tendre, peu serrée et comme spongieuse, sucrée; feuilles assez volumineuses. Maturité assez hâtive.

Cette variété est rustique, productive, et convient particulièrement, à cause de sa précocité, pour les semis tardifs en récolte dérobée.

NAVET

BOULE DE NEIGE.

Syn. — . . .

Noms étr. — **Angl.** T. snowball.

Racine presque sphérique, nette et régulière, à collet fin, épaisse de 0m,095 dans l'axe de la racine, sur 0m,110 de diamètre, donnant :

Poids moyen.	396 grammes.
Volume moyen.	422 ml.
Densité.	0, 93.

Peau blanche; chair tendre. blanche, peu serrée, de saveur sucrée; feuilles amples. Maturité hâtive.

Bonne variété agricole.

NAVET

DE SIX SEMAINES A COLLET VERT.

Syn. — ....

Noms étr. — T. green top six weeks

Racine déprimée, parfaitement nette et régulière, à collet fin, épaisse de $0^m,090$ dans l'axe de la racine, sur $0^m,150$ de diamètre, donnant :

Poids moyen.	514 grammes.
Volume moyen.	526 ml.
Densité.	0, 97.

Peau blanche ; chair blanche, tendre, assez serrée, sucrée ; feuilles moyennes. Maturité hâtive.

Ce navet nous paraît être une excellente race sous tous les rapports, et elle pourrait peut-être remplacer avec avantage le navet turnep dans la grande culture.

NAVET

BLANC PLAT HATIF.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** (ÉTATS-UNIS). T. early white flat. — **All.** Mai-Rübe frühe Holländische weisse plattrunde. — **Ital.** N. bianco e piatto precoce.

Racine déprimée, un peu irrégulière, et formant des sortes de côtes, en partie hors de terre, épaisse de $0^m,065$ dans l'axe de la racine, sur $0^m,11$ de diamètre, donnant :

Poids moyen.	352 grammes.
Volume moyen.	395 ml.
Densité moyenne.	0, 89.

Peau blanche légèrement verte au collet de la racine ; chair blanche, tendre, un peu lâche et spongieuse, de saveur quelquefois amère ; feuilles petites. Maturité très précoce.

NAVET

BLANC PLAT HATIF A FEUILLE ENTIÈRE.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** (ÉTATS-UNIS). T. strap leaved white-top.

Racine déprimée, régulière, en partie hors de terre, épaisse de $0^m,060$ dans l'axe de la racine, sur $0^m,132$ de diamètre, donnant :

Poids moyen.	344 grammes.
Volume moyen.	372 ml.
Densité.	0, 92.

Peau blanche ; chair blanche, tendre, peu serrée, de saveur assez douce ; feuilles lancéolées entières, dressées, petites, peu nombreuses. Maturité très hâtive.

Cette variété est remarquable par la netteté de sa racine et par sa précocité ; elle est préférable au N. blanc plat hâtif, et pour la grande culture, on devrait peut-être la préférer au N. turnep, en ce sens que son feuillage, beaucoup moins ample, permettrait de faire des semis plus épais.

NAVET

ROUGE PLAT HATIF.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** (ÉTATS-UNIS). T. early red top flat. — **Ital.** N. rosso e piatto.

Racine déprimée, en partie hors de terre, un peu irrégulière et formant des sortes de côtes à collet fin, épaisse de $0^m,55$ dans l'axe de la racine, sur $0^m,13$ de diamètre, donnant :

Poids moyen.	482 grammes.
Volume moyen.	501 ml.
Densité	0, 96.

Peau rouge violacé dans toute la partie hors de terre, blanche dans la portion enterrée ; chair blanche, ferme et serrée, de saveur amère. Maturité très précoce.

NAVET

ROUGE PLAT HATIF, A FEUILLE ENTIÈRE.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** (ÉTATS-UNIS). T. strap leaved red-top.

Racine déprimée, bien régulière et nette, en partie hors de terre, épaisse de $0^m,08$ dans l'axe de la racine, sur $0^m,12$ de diamètre, donnant :

Poids moyen.	388 grammes.
Volume moyen.	402 ml.
Densité moyenne.	0, 96.

Peau de couleur rouge violacé dans la partie qui sort de terre, blanche dans la portion enterrée ; chair blanche, ferme, de saveur douce ; feuilles entières, petites. Maturité très précoce.

NAVET

RAVE D'AUVERGNE.

Syn. — ....

Noms étr. — **All.** Herbstrübe weisse runde rothköpfige.

La variété que nous cultivons sous ce nom n'est pas sensiblement différente du navet rouge plat hâtif. Dans l'origine, elle était plus tardive, mais en recueillant constamment des graines sur les racines les plus hâtives, et, par conséquent, les mieux formées à l'automne, nous avons modifié la race, qui est devenue si voisine du navet rouge plat hâtif, qu'il est difficile de l'en distinguer. Elle convient d'ailleurs parfaitement, en grande culture, pour les semis tardifs. On cultive encore, en Auvergne, une variété qui devrait, sans doute, être considérée comme le type, mais elle nous a paru tellement tardive, et elle tourne si difficilement, qu'elle nous semble moins bien appropriée que la rave d'Auvergne à l'emploi auquel on applique communément celle-ci, du moins dans nos contrées, ce qui nous porte à ne pas l'adopter.

NAVET

NOIR PLAT.

Syn. — ....

Noms étr. — **All.** Herbstrübe schwarze runde sehrwohlschmeckende.

Racine déprimée, très nette, presque totalement enterrée, à collet assez gros, longue de 0m,06 dans l'axe de la racine, sur 0m,12 de diamètre, donnant :

Poids moyen.	422 grammes.
Volume moyen.	445 ml.
Densité	0,94.

Peau noire, lisse, chair blanche, serrée, sucrée ; feuilles d'un vert intense, Maturité hâtive.

NAVET

JAUNE DE HOLLANDE.

Syn. —....

Noms étr. —**Ital.** N. giallo d'Olanda.

Racine déprimée, nette et régulière, ne sortant pas de terre; épaisse de 0m,061 dans l'axe de la racine, sur 0m,083 de diamètre, donnant :

Poids moyen.	142 grammes.
Volume moyen.	150 ml.
Densité moyenne.	0, 90.

Peau jaune pâle; chair sèche, blanc jaunâtre, serrée, sucrée. Maturité demi-hâtive.

NAVET

JAUNE D'ÉCOSSE.

Syn. —....

Noms étr. —**Ital.** N. Giallo di Scozia.

Racine presque sphérique, très nette, enterrée, pourtant un peu dépri-

mée, épaisse de 0m,092 dans l'axe de la racine, sur 0m,105 de diamètre, donnant :

Poids moyen.	420 grammes.
Volume moyen.	418 ml.
Densité moyenne.	1, 00.

Peau jaune pâle ; chair jaune pâle, tendre, assez peu serrée, sucrée. Maturité très hâtive.

NAVET

JAUNE DE MALTE.

Syn.—. . . .

Noms étr.—All. Rübe Malteser.

Racine déprimée, nette et régulière, sortant un peu hors de terre ou affleurant le sol, épaisse de 0m,087 dans l'axe de la racine, sur 0m,140 de diamètre, donnant :

Poids moyen.	504 grammes.
Volume moyen.	522 ml.
Densité moyenne.	0, 96.

Peau jaune, colorée de vert autour de l'insertion des feuilles ; chair jaune pâle, tendre quoique serrée, sucrée. Feuilles amples. Maturité hâtive.

Cette variété est recommandable.

NAVET

JAUNE DE FINLANDE.

Syn. . . . .

Noms étr.—All. R. finlandische.

Racine déprimée, très nette et régulière, à collet un peu allongé en cône, hors de terre, marquée à la partie inférieure autour du pivot d'une dépression profonde

d'environ 1 centimètre, épaisse de 0m,050 dans l'axe de la racine, sur 0m,104 de diamètre, donnant :

Poids moyen.	300 grammes.
Volume moyen.	302 ml.
Densité moyenne.	0, 99.

Peau jaune, lisse ; chair jaune pâle, tendre, serrée, sucrée. Feuilles petites, peu nombreuses. Maturité hâtive.

NAVET

VIOLET DE PETROSOWOODSK.

Syn.—....

Noms étr.—All. R. von Petrosowoodsk

Racine déprimée, à collet un peu allongé en cône, en partie hors de terre, marquée à la partie inférieure autour du pivot de la racine d'une dépression profonde de près de 1 centimètre, épaisse de 0m,048 dans l'axe de la racine, sur 0m 093 de diamètre, donnant :

Poids moyen.	238 grammes.
Volume moyen.	246 ml.
Densité.	0, 96.

Peau violet-rougeâtre, lisse et fine, chair blanche, veiné de jaune, tendre, de saveur un peu amère. Feuilles petites. Maturité hâtive.

Cette variété, qui est originaire de Russie, est très remarquable par sa forme, mais elle n'est pas d'une très bonne qualité, et elle dégénère facilement.

NAVET

BORDER IMPÉRIAL.

Syn.—....

Noms étr.—Angl. T. Border imperial.

Racine presque sphérique (quelquefois déprimée), nette et régulière, affleurant

le sol, épaisse de $0^m,145$ dans l'axe de la racine, sur $0^m,154$ de diamètre, donnant :

Poids moyen	486 grammes.
Volume moyen	500 ml.
Densité moyenne.	0, 97.

Peau jaune pâle coloré de violet au collet de la racine ; chair jaune pâle paraissant peu serrée, de saveur assez douce. Feuilles amples. Maturité demi-hâtive.

Cette variété, que nous avons reçue d'Angleterre, paraît recommandable pour la grande culture, à cause de son volume et de sa précocité.

NAVET

BOULE D'OR.

Syn.—....

Noms étr.—Angl. T. Robertson's yellow golden stone.

Racine presque sphérique, nette et régulière, à collet fin, épaisse de $0^m,095$ dans l'axe de la racine, sur $0^m,100$ de diamètre, donnant :

Poids moyen	332 grammes.
Volume moyen	350 ml.
Densité	0, 94.

Peau jaune foncé ; chair jaune pâle, peu serrée, de saveur légèrement amère. Feuilles amples. Maturité demi-hâtive.

NAVET

SCARIBRITSCH.

Syn.—....

Noms étr.—Angl. T. Scaribritsch.

Racine déprimée, nette et régulière, à collet fin, hors de terre, épaisse de $0^m,075$ dans l'axe de la racine, sur $0^m,103$ de diamètre, donnant :

Poids moyen	280 grammes.
Volume moyen.	284 ml.
Densité.	0, 98.

Peau jaune pâle colorée de vert au collet de la racine; chair blanc jaunâtre, tendre, très serrée, sucrée. Feuilles moyennes, d'un vert sensiblement blond. Maturité assez tardive.

NAVET

GLOBE DE POMÉRANIE.

Syn. —....

Noms étr. —**Angl.** T. globe Pomeranian.

Racine déprimée, nette et régulière, à collet fin, épaisse de $0^m,075$ dans l'axe de la racine, sur $0^m,107$ de diamètre, donnant :

Poids moyen..	380 grammes.
Volume moyen	406 ml.
Densité.	0, 93.

Peau blanche; chair tendre, serrée, de saveur douce. Feuilles amples. Maturité demi-hâtive.

NAVET

RAVE DU LIMOUSIN.

Syn. —....

Noms étr. —**Ital.** Rapa del Limosino.

Racine sphéroïde ou légèrement pyriforme, nette, sortant de 8 à 10 centimètres hors de terre, mesurant environ $0^m,15$ dans son plus grand diamètre, donnant :

Poids moyen . . .
Volume moyen . .
Densité moyenne .

} Les observations nous ont manqué pour coter ces chiffres, à cause de la maturité tardive de cette espèce.

Peau blanche, même sur la portion de la racine qui est hors de terre, ou verdâtre dans cette partie. Chair blanche. Maturité très tardive.

Ce navet est très tardif, et pour cette raison il ne convient que pour les climats généralement humides, qui permettent de semer à la fin du printemps ou en été; c'est, du reste, une variété exclusivement agricole.

NAVET

DE NORFOLCK.

Syn. —....

Noms étr. — T. white Norfolck.

Racine sphérique ou légèrement pyriforme, nette, sortant de 10 à 12 centimètres hors de terre, mesurant environ $0^m,20$ dans son plus grand diamètre, donnant :

Poids moyen . . .
Volume moyen . . } Les observations nous ont manqué pour coter les chiffres.
Densité moyenne .

Peau blanche, même sur la portion hors de terre, ou verdâtre dans cette partie ; chair blanche. Maturité très tardive.

Ce navet a, plus encore que la rave du Limousin, l'inconvénient d'être tardif ; il est exclusivement et fort cultivé en Angleterre, où il atteint quelquefois des dimensions monstrueuses ; il est exclusivement agricole.

NAVET

DE NORFOLCK A COLLET VERT.

Syn. —....

Noms étr. —**Angl.** T. green Norfolck.

Sous-variété dont le collet est coloré de vert.

NAVET

DE NORFOLCK A COLLET ROUGE.

Syn. —....

Noms étr. —**Angl.** T. red Norfolck.

Sous-variété dont le collet est coloré de rouge violacé.

NAVET

ESPÈCES DIVERSES.

1° ESPÈCES FRANÇAISES.

D'Ayres, 1831.— Paraît très voisin de la rave d'Auvergne.

De Flachère, 1854.—Navet sec, ayant de l'analogie avec le Freneuse, quoique des racines reçues directement de la localité fussent beaucoup plus petites, et nous aient paru se rapprocher du N. petit de Berlin.

De Flins, 1838.—Gros navet long assez hâtif, sortant un peu de terre, et paraissant intermédiaire entre le N. long de Meaux et celui des Vertus.

D'hiver.— Se rapproche beaucoup du N. de Malteau.

Rave de Cruzy, 1850.—Racine déprimée, assez volumineuse, ayant le défaut d'être trop racineuse, très tardive, à chair sèche. C'est le seul navet sec de forme déprimée que nous connaissions. Nous devons à M. d'Hauteserves la communication de cette espèce intéressante.

De Schaerbeck, 1829.—Variété assez semblable à notre N. turnep, mais à collet vert.

2° ESPÈCES ANGLAISES.

Lawton's hybrid, 1845.—Belle racine globuleuse, blanche, à collet vert.

Vale's hybrid, 1850.—Racine obronde, jaunâtre, tardive et à peu près de la saison du Norfolck.

Yellow Aberdeen, 1829.—Paraît voisin du N. jaune d'Écosse.

Long white cow horn (États-Unis), 1850.—Navet identique au N. des Vertus, ou du moins très voisin de celui-ci.

Yellow Dutch, 1850. — Très bon et hâtif, paraissant voisin du N. de Malte.

Imperial purple top hybrid, 1855.—Racine presque sphérique, blanc jaunâtre à collet violet, à chair blanc jaunâtre; ayant quelque ressemblance avec celle du Border imperial, mais plus tardive à se former.

White flat very small top, 1854.—Voisin du N. blanc plat hâtif.

Red top yellow hybrid, 1854.—Racine globuleuse, blanc jaunâtre, à collet rouge violacé, à chair jaune pâle; tardive.

Green top yellow, 1854.—Racine globuleuse, blanc jaunâtre, à chair jaunâtre, assez hâtive; ce navet paraît être une variété recommandable.

Green barrel, 1854.—Racine déprimée, blanche, à collet vert, à chair blanche; hâtive.

White Decanter, 1854.—Racine demi-allongée, très nette, blanche, à chair blanche, demi-hâtive ; a de la ressemblance, pour la forme, avec le navet d'Alsace.

3° ESPÈCES ALLEMANDES.

Grosse lange gelbe Bortsfeldsche, 1847.—Racine très allongée, à collet coloré de vert, un peu sorti de terre, ressemble à notre jaune long, si ce n'était la couleur du collet.

Gelbe runde Wilhelmsburger, 1847.—Très bon navet jaune, voisin de celui de Hollande.

Kleine Märksche Rübe, 1847.—Paraît analogue au N. petit de Berlin.

Mairübe frühe holländische gelbe plattrunde, 1847.—Paraît identique à notre N. jaune de Hollande.

Mairübe frühe hollandische weisse plattrunde, 1847.—Très beau navet plat à collet vert.

NIGELLE

AROMATIQUE.

Syn. QUATRE ÉPICES. — TOUTE ÉPICE. — CUMIN NOIR. — GITH. — NIELLE. — GRAINE NOIRE. — ÉPICERIE.

Noms étr. — ....

Fam. des *Renonculacées*.

Tige de 0m,30 à 0m,40, rameuse; feuilles alternes, sessiles, finement découpées, un peu velues; fleur assez grande, à calice blanchâtre, à pétales panachés de blanc et de bleu; capsule comprimée, obronde, hérissée. Graine triangulaire, chagrinée, jaunâtre, d'une saveur aromatique et brûlante. Sa durée germinative est de .... années; 10 grammes contiennent 4,250 graines; le litre pèse 430 grammes.

Usage. — On emploie la graine comme condiment.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier* 1854, p. 506.

OGNON.

Syn. OIGNON. — OGNON DES CUISINES.

Noms étr. — **Angl.** Onion. — **All.** Zwiebel. — **Esp.** Cebolla. — Port. Cebola. — **Ital.** Cipolle.

Allium cepa. — Fam. des *Liliacées.*

Origine inconnue. Bisannuel ou vivace. Racines fibreuses simples, prenant naissance à la circonférence du plateau ou couronne qui forme la base de l'ognon ou bulbe dont la forme et la couleur varient suivant les espèces ; feuilles cylindriques, longues de 30 à 40 centimètres, pointues, fistuleuses, lisses, sortant du centre du bulbe, ainsi que la tige, qui est haute de 1 mètre à $1^{m},50$, fistuleuse, renflée vers le milieu et terminée par des fleurs petites, roses, disposées en ombelle entourées d'une spathe. Graine noire, triangulaire, convexe sur une des faces. Sa durée germinative est de 2 ans ; dix grammes contiennent 2,400 graines ; le litre pèse 450 grammes.

Usage. — On mange le bulbe cuit ou cru, ou confit dans le vinaigre, et quelquefois aussi on emploie les feuilles en assaisonnement.

Culture. — Voir *Almanach du Bon Jardinier* 1854, p. 507.

OGNON

ROUGE PALE.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** O. pale red. — **Ital.** O. rossa pallida.

Bulbe demi-déprimé, petit, à collet gros, de couleur rouge cuivré. Maturité demi-hâtive.

Cet ognon, très cultivé dans l'Anjou, est souvent mal fait, et peut-être le moins parfait de tous ceux que nous connaissons.

OGNON

ROUGE PALE, DE NIORT.

Syn. O. DE LENCLOÎTRE.

Noms étr. — . . . .

Bulbe déprimé, de grosseur moyenne, à collet fin, de couleur rouge cuivré. Maturité demi-hâtive.

Cette variété, qui paraît être le type perfectionné de l'ognon rouge pâle, est très belle et très appréciée dans l'ouest, où elle est connue aussi sous le nom d'ognon de Lencloître.

OGNON

DOUBLE TIGE.

Syn. — . . . .

Noms étr. — **Angl.** O. two bladed. — **Ital.** C. a stelo doppio.

Bulbe très déprimé, remarquable par une dépression en forme de fossette qui entoure le collet, lequel est très fin et pincé, de couleur rouge cuivré. Maturité demi-hâtive.

Cette variété est très belle et d'une bonne conservation.

OGNON

JAUNE DES VERTUS.

Syn. O. BLOND.

Noms étr. — **Angl.** Paris straw coloured. — **Ital.** C. gialla.

Bulbe demi-déprimé, gros, à collet assez fin, de couleur jaune roussâtre. Maturité demi-tardive.

Cette variété, très répandue aux environs de Paris, est remarquable par son produit et par sa qualité.

OGNON

DE CAMBRAI.

Syn. — O. DE MULHOUSE.

Noms étr. — ....

Bulbe demi-déprimé, de grosseur moyenne, à collet fin, de couleur jaune rougeâtre, intermédiaire entre celle de l'ognon jaune des Vertus, et de l'ognon de Niort. Maturité demi-hâtive, précédant de 8 jours environ celle de l'O. jaune des Vertus.

Très bonne variété.

OGNON

SOUFRE D'ESPAGNE.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** O. white spanish. — O. Reading. — O. Cambridge.— O. white Portugal.

Bulbe déprimé, assez gros, à collet très fin, de couleur jaune soufre. Maturité demi-tardive.

Excellente variété, de bonne garde ; très estimée en Angleterre.

OGNON

ROUGE FONCÉ.

Syn. O. ROUGE DE HOLLANDE. — O. ROUGE DE ZÉLANDE.

Noms étr. — **Angl.** O. blood red. — O. dutch. — O. St-Thomas. — **Ital.** C. rossa carica.

Bulbe demi-déprimé, de grosseur moyenne, à collet assez fin, de couleur rouge de sang. Maturité demi-hâtive.

Cet ognon est très répandu et estimé dans le Nord, il est doux et d'assez bonne garde, mais il a l'inconvénient de donner aux ragoûts une couleur noirâtre qui déplaît à quelques personnes.

OGNON

ROUGE TRÈS FONCÉ DE BRUNSWICK.

Syn. — ....

Noms étr. — **All.** Z. rothe Braunschweiger. — Z. bluthrothe.

Bulbe demi-déprimé, petit, à collet assez fin, de couleur rouge violacé presque noir. Maturité demi-hâtive.

Cette variété est remarquable par sa couleur.

OGNON

POIRE.

Syn. — O. PYRIFORME.

Noms étr. — **Angl.** O. pear shaped.— **All.** Z. lange gelbe Birn. — Z. gelbe süsse Birn. — **Ital.** C. pyriforme.

Bulbe allongé en forme de poire, assez gros, de couleur rouge cuivré. Maturité demi-tardive.

Cette variété est de bonne qualité et se conserve très longtemps.

OGNON

DE JAMES.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** O. Jame s'Keeping. — **All.** Z. James.

Bulbe assez gros, sphéroïde, renflé vers le haut, et marqué d'une dépression autour du collet qui est fin et pincé, atténué vers la base; de couleur jaune cuivré. Maturité demi-tardive.

Cette variété a pour mérite principal de se conserver longtemps sans pousser.

OGNON

DE DANVERS.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** (ETATS-UNIS). O. new Danvers yellow.

Bulbe presque régulièrement sphérique, gros, à collet très fin, de couleur jaune cuivré. Feuille remarquablement petite. Maturité très hâtive, devançant de 8 jours celle de l'O. blanc hâtif.

Cette variété qui tire son nom de la ville de Danvers (Etats-Unis), d'où nous l'avons introduit, est remarquable par la perfection de sa forme en même temps que par sa qualité et sa précocité; il a aussi le mérite de se conserver longtemps.

OGNON

GLOBE.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** O. globe brown.

Bulbe presque sphérique, assez gros, de couleur jaune cuivré. Maturité demi-tardive.

Cette belle variété se conserve longtemps sans pousser.

OGNON

FUSIFORME.

Syn. — O. CORNE DE BOEUF.

Noms étr. — ....

Bulbe très allongé en forme de fuseau, atteignant quelquefois $0^m,30$ de long, de couleur rouge cuivré. Maturité tardive.

Cette variété qui tourne difficilement, et qui est sujette à dégénérer, est, au total, plus curieuse qu'utile.

OGNON

BLANC HATIF.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** O. early silver skinned. — **All.** Z. silberweisse. — **Ital.** C. bianca primaticcia.

Bulbe déprimé, de grosseur moyenne, à collet très fin, blanc. Maturité hâtive.

Cette variété est remarquable par sa précocité et par sa bonne qualité, mais elle se conserve mal.

OGNON

BLANC HATIF DE NOCERA.

Syn. — O. DE FLORENCE.

Noms étr. — **Angl.** O. early silver small Nocera. — **All.** von Nocera kleine silberweisse früheste.

Bulbe déprimé très petit, à collet très fin, blanc, marqué souvent de veines verdâtres ; feuilles très petites. Maturité très hâtive.

Cet ognon est remarquable par sa précocité qui dépasse de 15 à 20 jours celle de l'O. blanc hâtif, mais il est très sujet à dégénérer et à grossir.

OGNON

BLANC GROS.

Syn. — O. BLANC D'ESPAGNE.

Noms étr. — **Angl.** O. Lisbon. — O. Lisbon white. — **Ital.** C. bianca grossa.

Bulbe presque sphérique, plus ordinairement atténué vers la base et renflé vers le haut ; blanc. Maturité très tardive.

Cet ognon est trop tardif pour notre climat, et il s'y forme difficilement, mais il est très estimé dans le midi pour sa douceur ; il est tendre et se conserve mal. En Angleterre, on le cultive en guise de ciboule.

OGNON

DE MADÈRE PLAT.

Syn. — O. DE TRIPOLI.

Noms étr. — **Angl.** O. Tripoli. — **All.** Z. Madeira grösste platte.

Bulbe très gros, déprimé, de couleur rouge cuivré. Maturité très tardive.

Cette variété tourne difficilement, et ne convient que pour les climats méridionaux. Elle est estimée dans le midi de la France.

OGNON

DE MADÈRE ROND.

Syn. — O. DE BELLE GARDE. — O. ROMAIN. — O. GROS BRUN.

Noms étr. — **Angl.** O. Madeira large. — O. large globe Tripoli. — **All.** Z. Madera grösste runde. — Z. grösste runde Riesen. — **Ital.** C. de Spagna.

Bulbe très gros, atteignant fréquemment la grosseur de la tête d'un enfant, presque sphérique, de couleur rouge. Maturité très tardive.

Cette magnifique variété est très estimée dans le Midi, à cause de sa saveur sucrée et de son volume; mais elle ne convient pas pour notre climat, parce qu'elle tourne trop lentement; du reste, elle pousse vite et se conserve mal.

OGNON

D'ÉGYPTE.

Syn. — O. ROCAMBOLE. — O. BULBIFÈRE.

Noms étr. — **Angl.** O. tree. O. bulb producing. — **All.** Z. Rockambol. — Z. Schlangen. — **Ital.** C. d'Egitto.

Bulbe demi déprimé, gros, produisant au sommet de la tige, au lieu de graines, des bulbilles ou petits ognons de la grosseur de noisettes, et qui servent à la reproduction.

Cet ognon a le défaut d'avoir la chair grossière et de pourrir facilement en hiver, si on ne le conserve dans un endroit sec et froid.

OGNON

PATATE.

Syn. — O. SOUS-TERRE.

Noms étr. — **Angl.** O. potato. O. under ground. — **All.** Z. Kartoffel-Zwiebel. — **Ital.** C. patata. — C. sotto terra.

Bulbe demi-déprimé, gros, de couleur jaune cuivré. Maturité précoce.

Cet ognon, qui est probablement une variété de l'ognon d'Egypte, est remarquable en ce que, ne donnant ni graines ni rocamboles, il se reproduit au moyen des ognons et des cayeux qui se forment sous terre autour de l'ognon ou cayeux que l'on a plantés. Il est productif, puisque l'on peut commencer à le consommer dès le mois de juin, mais il se conserve mal pendant l'hiver ; on peut obvier à cet inconvénient en coupant la tige à $0^m,03$ au-dessus du collet, en fendant ce reste en quatre jusqu'à la base sans attaquer le bulbe et en laissant sécher ainsi.

OGNONS

DIVERS.

VARIÉTÉS FRANÇAISES.

Brun d'Espagne, 1833. — De la couleur de l'O. rouge pâle, tirant un peu plus au jaune, plus rond que ce dernier, peut-être aussi gros et aussi rond que l'O. globe.

De Béthune, 1853. — Gros ognon variant du rouge pâle au jaune roussâtre, déprimé, et même tout à fait plat du côté de la couronne ; peut-être identique à l'O. rouge pâle de Niort.

Blanc de Thèse, 1847. — Variété de l'ognon blanc hâtif, de huit jours environ plus tardive.

D'Alger, 1845. — Variété très voisine de l'O. rouge pâle, si elle n'est identique à celui-ci.

Brun de Zélande, 1843. — Ressemble à l'O. rouge pâle de Niort.

Rouge pâle de Tournon, 1842. — Très bel ognon jaune rosé assez gros, plat et hâtif.

De Furnes, 1850. — Ne nous paraît pas différent de l'O. rouge pâle de Niort.

Paille gros de Bâle, 1847. — Jolie race intermédiaire pour la forme et la précocité entre l'O. de Cambrai et l'O soufre d'Espagne. Bonne forme un peu aplatie, collet très fin.

Tendre de Murcie, 1852. — Ognon blanc assez tardif.

Rouge pâle d'Ingouville, 1851. — Bel ognon bien fait, voisin du rouge pâle de Niort.

Véritable rouge des Tartares, 1851. — Sorte d'O. rouge foncé un peu pâle.

De Trebons, 1854. — Très gros et bel ognon pyriforme, de couleur jaunâtre, qu nous a été communiqué par M. d'Hauteserves.

VARIÉTÉS ANGLAISES.

Early red. (Etats-Unis). — Très bel ognon rouge foncé.

White globe. — Ognon presque ovoïde, de couleur jaune verdâtre marquée de lignes roses ; la première pellicule devient blanche en séchant.

Strasburgh, 1833. — Race intermédiaire entre l'ognon de Cambrai et l'O. jaune des Vertus.

Large yellow new England (Etats-Unis). — 1850. Bel ognon de précocité intermédiaire entre l'O. jaune des Vertus et celui de Cambrai ; plus voisin par la couleur de l'O. des Vertus.

VARIÉTÉS ALLEMANDES.

Zwiebeln grosse silberweisse plattrunde Holländische. — Bulbe demi-déprimé, assez petit, blanc, ressemblant à notre blanc hâtif, mais plus rond, un peu moins volumineux et plus tardif.

Grosse strohgelbe plattrunde Holländische, 1848. — Gros ognon jaunâtre, dans le genre de l'O. des Vertus ; à feuilles plus fortes.

Neue gelbe Jahrzwiebeln, 1847. — Intermédiaire entre l'O. jaune des Vertus et celui de Cambrai.

Mittelgrosse blassrothe harte, 1848. — Assez bonne variété d'O. rouge pâle.

OLLUCO.

Syn. — ....

Noms étr. — **Chil.** Ulluco. Melloco.

Ullucus tuberosus. — Fam. des *Portulacées.*

Du Chili. Vivace. Racine tuberculeuse obronde, ne dépassant guère, pour notre climat, le volume d'une grosse noix, jaune vif, très lisse, à chair jaunâtre, mucilagineuse, ou feculente lorsque le tubercule atteint sa complète maturité, se développant sur des coulants qui prennent naissance à la base des tiges. Celles-ci sont ramifiées, rampantes, et prennent racine à chaque point où elles touchent la terre; les feuilles sont alternes, épaisses, spathulées, d'un vert vif luisant, munies d'un pétiole assez long, rougeâtre. Fleurs petites, verdâtres, axillaires, ne mûrissant pas leurs graines sous notre climat.

Usage. — Au Chili, on mange les tubercules, mais ici ils nous ont paru immangeables. On pourrait utiliser les feuilles en guise d'épinard.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier*, 1854. P. 627.

OSEILLE

Syn. — Aigrette. — Oseille longue. — Surelle. — Surette. — Vinette.

Noms étr. — **Angl.** Sorrel. — **All.** — Sauerampfer. — Säuerling. — **Esp.** Acedara. — **Port.** Azedas. — **Ital.** Acetosa. — Acetina. — Erba perpetua. — Ossalida. — Salamoja. — Saleggiola. — Solleciola.

Rumex acetosa. — Fam. des *Polygonées.*

Indigène. Vivace. Feuilles radicales, ovales-oblongues, en flèche, à pétiole long de 0m,10 à 0m,15, sortant de gaînes nombreuses, rougeâtres, souvent prolongées en arête; les supérieures plus étroites, sessiles, amplexicaules (1). Tige de 0m,60,

(1) D'après les botanistes, un des caractères distinctifs de l'oseille commune (*rumex acetosa*), consisterait dans la disposition des oreillettes, qui sont parallèles à la nervure longitudinale, mais ce caractère paraît peu constant dans l'espèce cultivée.

arrondie, striée; fleurs dioïques, petites, rougeâtres, très nombreuses, en panicule. Graine petite, triangulaire, brune, luisante. Sa durée germinative est de 2 années. Dix grammes contiennent 9,700 grains; le litre pèse 690 grammes.

Usage — On mange les feuilles.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier*, 1854. P.

OSEILLE

LARGE DE BELLEVILLE.

Syn. — O. BLONDE.

Noms étr. — **Ital.** A. di Belleville.

Feuille d'un vert blond, longue de 0m,20 à 0m,30, large de 0m,10 à 0m,15, jusqu'à la naissance du pétiole, qui est rouge à la base.

Cette variété, bien supérieure à l'oseille commune des prés par l'ampleur de ses feuilles et par sa moindre acidité, est la plus généralement cultivée aux environs de Paris.

OSEILLE

BLONDE DE SARCELLE.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Cette sous-variété de l'oseille blonde de Belleville, propagée par un cultivateur de Sarcelle se distingue par ses feuilles plus blondes, peut-être un peu moins larges et plus allongées, et surtout par son pétiole, qui est tout à fait blond. On assure qu'elle repousse beaucoup plus vite que l'oseille ordinaire. Le semis ne la reproduit pas très franchement.

OSEILLE

DE FERVENT.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Belle race à feuilles très amples, cloquées, d'un vert blond, à pétiole rougeâtre. Vivace et rustique.

OSEILLE

VIERGE.

Syn. — O. STÉRILE.

Noms étr. — **Ital.** A. vergine.

Rumex montana.

Indigène. Vivace. Feuilles radicales, longues de 0m,11 à 0m,12, ovales-oblongues, en flèche, à oreillettes courtes, s'écartant à angle droit, presque lisses ou à cloqûres peu saillantes; d'un vert plus intense que dans l'oseille de Belleville, à nervures partant en rayonnant du sommet du pétiole; à pétiole long de 0m,08. coloré de rose à la base, sortant de gaînes nombreuses, courtes, sans arètes, Tige de 0m,60; fleurs dioïques, petites, rougeâtres, en panicule, ordinairement stériles.

Cette espèce est peut-être moins acide que l'oseille de Belleville, elle a aussi l'avantage de pousser plus tôt; elle convient mieux pour planter en bordures, parce que ne donnant pas de graines, elle ne pullule pas comme les autres; elle a l'inconvénient d'avoir le pétiole un peu court quand elle commence à pousser.

OSEILLE

VIERGE A FEUILLE CLOQUÉE.

Syn. — . . . .

Noms étr. — **Ital.** A. Vergine a foglie crespe.

Cette variété se distingue par ses feuilles plus grandes, très cloquées, de consistance très mince, montrant dès qu'elle pousse, au printemps, un pétiole plus long marqué de piquetures rouges, qui se continuent sur la nervure médiane et sur les nervures principales de la face inférieure de la feuille.

OSEILLE

RONDE.

Syn. — PETITE OSEILLE.

Noms étr. — **Angl.** S. French. — **All.** Sauerampfer römischer. — shildförmiger Sauerampfer. — Grauer Sanerampfer. — **Ital.** A. romana. — A. tonda. — Ossalide a lingua di botta.

Rumex scutatus.

Indigène. Vivace. Feuilles de forme très variable, en forme de cœur ou de lance, obtuses ou pointues, munies d'oreillettes plus ou moins divergentes, portées sur un long pétiole, d'une saveur acide et d'un vert un peu glauque. Tiges de $0^m,40$ à $0^m,50$, couchées, cylindriques, herbacées; fleurs monoïques, jaunâtres, disposées en épis grêles et rameux.

Cette espèce est peu cultivée; elle est très précoce à pousser.

OSEILLE

DES NEIGES.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Rumex nivalis.

Des Alpes. Vivace. Feuilles radicales arrondies-ovales, en cœur, assez épaisses; tige simple à rameaux verticillés; fleurs dioïques.

Cette espèce qui croît dans les Hautes-Alpes, à la limite des neiges éternelles, a été proposée par le docteur Moritzi, qui l'a découverte, comme une plante qu'il pourrait être intéressant d'introduire dans les jardins, à cause de sa très grande précocité à pousser. Si elle peut être acclimatée dans nos jardins et s'y propager facilement, ce qui n'est pas le cas pour la plupart des plantes alpines, il faudrait la comparer soit avec l'Oseille vierge, soit avec la Patience, qui est aussi d'une végétation très précoce.

OSEILLE

ÉPINARD.

Syn. — PATIENCE. — PARELLE. — ÉPINARD IMMORTEL. — CHOUX DE PARIS. — DOGUE.

Noms étr. — **Angl.** Garden patience. — **All.** Englischer Spinat. — Winter Spinat. — **Esp.** Romaza. — **Port.** Labaça. — **Ital.** Rombice. — Romice. — Pazienza.

Rumex patientia.

Indigène. Vivace. Feuilles planes ou légèrement ondulées, d'un vert vif, luisant, les radicales ovales-cordiformes, les supérieures ovales-lancéolées entières. Tige de 1m à 1m 50, cannelée, rougeâtre sur le sommet des cannelures; fleurs en épis axillaires, petites, nombreuses, verdâtres. Graine triangulaire brun-pâle. Sa durée germinative est de 3 années. Dix grammes contiennent : graines; un litre pèse .

Usage. — On fait usage des feuilles, qui ont l'avantage de fournir un légume très précoce.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier*, 1854. P. 512.

OXALIS

CRÉNELÉE.

Syn. — SURELLE TUBÉREUSE.

Noms étr. — **Esp.** (PÉROU) Oca.

Oxalis crenata. — Fam. des *Oxalidées*.

Du Pérou. Vivace. Racine tubéreuse, arrondie, atténuée du côté de son insertion sur la tige, marquée de renflements en forme d'yeux, comme dans certaines variétés de la pomme de terre; jaune, à peau très lisse, à chair blanc jaunâtre, contenant 10 à 12 pour 100 de fécule, d'une saveur acidulée. Tiges longues de 0m,50 à

0m,60, légèrement pubescentes, ramifiées, rougeâtres ; feuilles à trois folioles d'un vert très blond, échancrées, pubescentes sur le bord et à la face inférieure, petiolées. Fleurs jaunes striées de pourpre à la base des pétales, assez grandes, ne mûrissant pas leurs graines sous notre climat.

Usage. — On mange le tubercule à l'instar de celui de la pomme de terre, et les feuilles comme celles de l'oseille.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier*, 1854. P. 513.

OXALIS

ROUGE.

Syn. — OCA ROUGE.

Noms étr. — ....

Du Pérou. Vivace. Racine tubéreuse, arrondie, atténuée du côté de son insertion sur la tige, marquée de renflements en forme d'yeux, comme dans certaines variétés de la pomme de terre, rouge pourpre, à peau lisse, à chair marquée de trois zones concentriques, l'une d'un rouge carminé à la circonférence, la moyenne jaune, celle du milieu marbrée, correspondant à la portion médullaire ; très peu farineuse, d'une saveur acidulée. Tiges longues de 0m,50 à 0m,60, pubescentes, rougeâtres surtout sur les ramifications; feuilles à 3 folioles échancrés, d'un vert grisâtre, pubescentes sur les deux faces, colorées de rose violacé sur la face inférieure. Fleurs jaunes striées de pourpre à la base des pétales.

Usage. — Cette variété est propre aux mêmes usages que l'oxalis crénelée et ne lui paraît pas préférable, quoique d'après M. Bourcier, consul de France à Quito, qui l'a introduite en 1850, elle soit considérée au Pérou comme préférable à la variété blanche.

OXALIS

DE DEPPE.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Oxalis Deppei.

Du Brésil. Vivace. Racines charnues, blanches, demi-transparentes, ressemblant

à de petits navets; tiges de 0m,25 à 0m,30, rameuses, glabres; feuilles radicales à quatre folioles cunéiformes, glabres, d'un vert très blond, marquées de taches brunes en forme de chevron; fleurs terminales, rose-carmin nuancé de vert à la base des pétales; ne donnant pas de graines sous notre climat.

Usage. — Les racines cuites sont assez tendres, mais à peu près dépourvues de saveur; les feuilles peuvent s'employer comme l'oseille; elles cuisent facilement et ont une saveur assez douce.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier* 1854, p. 514.

PAK-CHOI.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Brassica ..... ?

De la Chine. Annuel. Feuilles radicales ovales, régulières, très lisses, d'un vert foncé, portées sur de longs pétioles nus, arrondis par dessous, dont l'ensemble présente une masse de côtes très blanches, charnues, et de la meilleure apparence. L'aspect est à peu près celui d'une carde-poirée, aussi pourrait-on le nommer plante chou-poirée ou mieux chou-carde.... (*Bon Jardinier* 1841). Feuilles supérieures amplexicaules lancéolées. Tiges hautes de 1m,50, rameuses, glabres; fleurs jaunes. Graines petites, rondes, brun noirâtre; leur durée germinative est de 5 ans. Dix grammes contiennent 2,400 graines; le litre pèse 620 grammes.

Usage. — On emploie les feuilles comme celle du chou, dont elles ont la saveur plus adoucie.

Culture. Voyez *Almanach du Bon Jardinier* 1854, p. 451.

PANAIS.

Syn. GRAND CHERVI CULTIVÉ. — PASTENADE BLANCHE. — PASTENAILLE BLANCHE. — RACINE BLANCHE.

Noms étr. — **Angl.** Parsnip. — **All.** Pastinake. — **Esp.** Pastinaca. **Port.** Pastinaga. — **Ital.** Pastinaca.

Pastinaca sativa. — Fam. des *Ombellifères.*

Indigène. Bisannuel. Racine simple, pivotante; feuilles ailées, glabres, à folioles

ovales, dentées, glabres, vert foncé; tige de 1m,75, cannelée, creuse; fleurs jaunes disposées en larges ombelles. Graine très aplatie, ailée sur les bords, marquée de cinq nervures, jaunâtre. Sa durée germinative est de deux années; dix grammes contiennent 2,100 graines; le litre pèse 220 grammes.

Usage. — On mange les racines.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier* 1854, p. 515.

PANAIS

LONG.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** P. long. — **All.** P. grosse lange. — **Ital.** P. lunga.

Racine fusiforme, presque cylindrique, très allongée, garnie de fibres nombreuses, à collet un peu conique, longue de 0m,30 à 0m,40 sur 0m, 03 dans son plus grand diamètre, jaunâtre, à chair blanche.

Cette variété est la plus anciennement connue et la plus répandue.

PANAIS

ROND.

Syn. P. COURT. — P. ROYAL. — P. DE METZ.

Noms étr. — **Angl.** P. pound. — **All.** P. runde. — **Ital.** P. rotunda.

Racine en forme de toupie, longue de 0m,10 environ sur 0m,07 à 0m,08, dans son plus grand diamètre, légèrement creusée au collet, autour de l'insertion des feuilles, jaunâtre, à chair blanche. Feuilles moins amples que dans le P. long. Floraison de six semaines environ plus tardive que celles du P. long.

Cette variété qui est plus hâtive à se former que la variété longue, convient mieux pour les jardins et pour les terres peu profondes.

PANAIS.

VARIÉTÉS DIVERSES.

De Bretagne, 1845. — Très belle race de panais long, à racines bien filées, feuilles plus petites, à folioles plus rapprochées, plus vertes que dans ce dernier.

De Jersey, 1851. — Belle race de panais long, à racine renflée au sommet, creusée d'un sillon autour de l'insertion des feuilles ou à couronne creuse (hollow crown, suivant l'expression anglaise), peut-être plus nette que celle du P. long.

De Guernesey. } Racine demi-longue, marquée d'un sillon
Gibb's new very large cattle. } autour de l'insertion des feuilles.

Long smooth, 1850. — Très beau P. long.

PATATE

DOUCE.

Syn. — BATATE.

Noms étr. — **Angl.** Sweet Potato. — **All** Batate. — **Esp.** Batata. — **Port.** Batata. — **Ital.** Batate.

Ipomœa batatas.— Fam. des *Convolvulacées.*

De l'Inde et de l'Amérique méridionale. Vivace. Racine tubéreuse, de couleur et de forme variables, munies d'yeux, qui donnent naissance à de tiges rampantes; feuilles ordinairement anguleuses, quelquefois lobées, pétiolées; fleurs campanulées, de couleur violette, réunies par trois ou par quatre. Graine noire, triangulaire; sa faculté germinative est de 2 à 3 ans. Dix grammes contiennent 775 graines; le litre pèse 600 grammes.

Usage. — On mange la racine comme celles de la Pomme de terre, et comme celle-ci, elle se prête à un grand nombre de préparations.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier* 1854, p. 515.

PATATE

ROUGE.

Syn. — P. ROUGE D'AMÉRIQUE.

Noms étr. — ....

Tubercule fusiforme, très effilé et très mince, sinueux, long de $0^m,45$ à

0m,50, sur 0m,04 à 0m,05 de diamètre, peau lisse, de couleur rouge violacé; chair fine, jaunâtre, très sucrée et onctueuse. Tiges minces et longues.

Cette variété est précoce, très sucrée, productive, mais elle n'est pas de bonne garde. Ses tubercules, réunis au collet de la racine, sont d'un arrachage facile.

PATATE

ROSE.

Syn. P. ROSE DE M. ROBERT.

Noms étr. — ....

Tubercules ovoïdes, cannelés, très gros; longs de 0m,17 à 0m,18 sur 0m,08 à 0m,10 de diamètre, pesant en moyenne 5 à 600 grammes (1); peau rose, nuancée de jaunâtre, chair douce, sans être très onctueuse, ayant le goût de la châtaigne, de très bonne qualité.

Cette excellente variété, qui a été obtenue par M. Robert, ancien directeur du jardin botanique de Toulon, est remarquable par son produit et par la facilité avec laquelle les tubercules se conservent.

PATATE

VIOLETTE.

Syn. P. DE LA NOUVELLE-ORLÉANS.

Noms étr. — ....

Tubercule fusiforme, effilé, assez renflé vers le milieu, sinueux, long de 0m,30 à 0m,35, sur 0m,05 à 0m,06 de diamètre; peau assez lisse, violet rougeâtre; chair de bonne qualité, fine et sucrée. Tubercules non réunis près du collet de la plante. Tiges très allongées.

Cette variété est peu productive, et malgré qu'elle ne se conserve pas très longtemps, elle a été à peu près exclusivement adoptée par les jardiniers qui cultivent cette plante aux environs de Paris.

(1) M. Robert a obtenu un tubercule qui pesait 8 kilogrammes.

PATATE

IGNAME.

Syn.— P. INAME.

Noms étr.— ....

Tubercule court, ordinairement allongé, ovale ou quelquefois obrond, de forme assez régulière, cannelée, très grosse, atteignant quelquefois au poids de 4 kilog.; peau blanc sale ou grisâtre, chair blanchâtre, grossière, assez farineuse et médiocrement sucrée.

Cette variété que nous avons reçue de la Guadeloupe, est recommandable à cause de son produit et de sa rusticité; elle fleurit assez facilement et M. Sageret en a obtenu des graines.

PATATE

OVOÏDE DE SAGERET.

Syn.— P. COURTE.

Noms étr. — ....

Tubercules ovale-allongés, cylindriques, quelquefois déprimés au centre ou contournés, cannelés; longs de $0^m,14$ à $0^m,16$, réunis près du collet; peau blanc-grisâtre; chair blanche, ferme, savoureuse.

Cette variété obtenue par M. Sageret d'un semis de la P. igname a donné à M. Reynier, dans le Midi, des produits remarquables.

PATATE

JAUNE.

Syn. — P. JAUNE DE MALAGA.— P. JAUNE DES INDES.

Noms étr. — ....

Tubercule effilé et mince; long de $0^m,40$ sur $0^m,04$ à $0^m,05$ de diamètre; peau jaunâtre lisse; chair jaunâtre, fine, très sucrée et onctueuse.

Cette variété, l'une des plus anciennement cultivées en France, est de bonne qualité, mais elle est très peu productive; les tubercules qui ne sont pas réunis près du collet sont plus tardifs à se former que dans la P. rouge d'Amérique.

PATATE

ESPÈCES DIVERSES.

Grosse blanche. — Cette variété, l'une des plus anciennement cultivées, a le tubercule ovale-oblong, quelquefois très volumineux, de couleur blanc rosé; mais comme elle est très tardive et qu'elle a aussi le défaut que ses racines se forment loin du collet, elle a été à peu près abandonnée.

Nota. — Il existe, nominalement du moins, dans le commerce, un assez grand nombre d'autres variétés, mais comme nous ne les avons pas étudiées, et que leur nomenclature ainsi que leur identité ne nous paraissent pas parfaitement établies, nous négligerons de les mentionner.

PERCEPIERRE.

Syn. — BACILLE.— CRÊTE MARINE.— CHRISTE MARINE. — CRISTE MARINE. — FENOUIL DES MARAIS. — FENOUIL MARIN. — HERBE DE SAINT-PIERRE. — PASSEPIERRE. — SAXIFRAGE SAUVAGE MARITIME.

Noms étr. — **Angl.** Crithmum. — Smaller Samphire. — Seafennel. — Parsley-pert. — **All.** — Meerfenchel. — Steinbrech. — **Esp.**— Pasapiedra. — **Port.**— Funcho marino. — **Ital.** Bacicci.

Crithmum maritimum. — Fam. des *Ombellifères.*

Tiges longues de $0^m,30$ à $0^m,40$, traînantes, rameuses, glaucescentes, pruineuses; feuilles pinnatifides, à divisions étroites presque linéaires, aplaties, charnues, d'un vert glauque; fleurs en ombelle, petites, blanches. Graine jaunâtre, oblongue, aplatie d'un côté, convexe de l'autre, marquée de trois côtes; sa durée germinative est de 1 an. Dix grammes contiennent 3,660 graines : le litre pèse 140 grammes.

Usage.— On confit les feuilles au vinaigre pour servir d'assaisonnement.

Culture.— V. *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 522.

PERSIL.

Syn.— P. COMMUN.

Noms étr.— **Angl.** Parsley. — Parsley plain.— **All.** Petersilie.— P. einfache.— **Esp.** Peregil.— **Port.** Salsa.— **Ital.** Petrosemolo. — Prezzemolo.— Petrosemolo comune.

Apium petroselinum.— Fam. des *Ombellifères.*

De Sardaigne. Bisannuel. Feuilles radicales nombreuses, d'un beau vert, lisses, luisantes, bipinnées, à folioles ovales, incisées; les supérieures à folioles linaires : tige de 1 mètre, dressée, striée, rameuse ; fleurs terminales, en ombelle, blanches, petites. Graine ovoïde, triangulaire, convexe de l'un des côtés, recourbée, marquée de cinq côtes en saillie, brun grisâtre, aromatique. Sa faculté germinative est de 3 ans. — Dix grammes contiennent 2,340 graines : le litre pèse 500 grammes.

Usage. — La feuille qui est aromatique est employée cuite ou crue en assaisonnement.

Culture.— V. *Almanach du Bon Jardinier,* 1854, p. 522.

PERSIL

A GROSSE RACINE.

Syn — ....

Noms étr. — **Angl.** P. Hamburgh. — P. turnip rooted. — **All.** Wurzel Petersilie.— **Ital.** P. grosse radici.

Variété à racine très grosse et charnue, dont la saveur a de l'analogie avec celle du Céleri-rave et qu'on emploie de la même manière.

PERSIL

NAIN TRÈS FRISÉ.

Syn.— ....

Noms étr. — **Angl.** P. extrà curled. — P. triple curled. — **All.** P. neue spanische feingekruste zwerg. — **Ital.** P. nano crespissimo.

Variété remarquable par ses feuilles qui sont tellement crispées qu'elles ressemblent à de la mousse, par sa petite stature, et par sa lenteur à monter.

PERSIL

GRAND DE NAPLES.

Syn.— P. A FEUILLE DE CÉLERI.

Noms étr.— **Angl.** P. Naples. — **All.** P. Italienishe Riesen.— **Ital.** P. di Napoli.

Variété très grande du Persil commun, à côtes très grosses. — On l'emploie comme le Céleri après l'avoir fait blanchir, mais il convient peu pour garniture de salade.

PERSIL

FRISÉ.

Syn. — ....

Noms étr.— **Angl.** P. fine curled.— **All.** P. gefüllte.— P. krause. — **Ital.** P. crespo.

Variété dont les folioles sont légèrement crispées, et qui a, du reste, tous les caractères du Persil commun.

PERSIL

DE WINDSOR.

Syn. — P. DE SMITH.

Noms étr. — **Angl.** P. Myatt's garnishing.

Variété dont les feuilles sont élargies en palme et comme bullées ou cloquées et blanchâtres à la face inférieure ; il produit à peu près le même effet que le Persil nain très frisé, mais il est moins agréable. Il est plus vigoureux que ce dernier.

PE-TSAI.

Syn. — CHOU CHINOIS.

Noms étr. — ....

Brassica chinensis. — Fam. des *Crucifères.*

De la Chine. Annuel. Feuilles ordinairement presque entières, ovales, arrondies, élargies, cloquées, découpées sur les bords, d'un vert tendre, formant au centre une sorte de pomme allongée et peu pleine. La plante bien développée a l'aspect d'une Laitue romaine et pèse 2 à 3 kilogr., quelquefois elle dépasse ce poids, et l'on assure même qu'en Chine, au nord de Pékin on obtient des Pe-tsai qui pèsent de 7 à 10 kilogr. Du centre de la pomme sort une tige rameuse haute de 1 mètre, accompagnée de feuilles amplexicaules lancéolées, terminée par des fleurs jaunes. Graine ronde, lisse, de couleur brun noirâtre et semblable à celle du chou cultivée; sa faculté germinative est de 5 années. Dix grammes contiennent 2,450 graines, le litre pèse 600 grammes.

Usage. — On mange les feuilles cuites comme celle du Chou, elles en ont la saveur quoique moins prononcée, et sont d'une digestion plus facile; on emploie aussi avec avantage les jeunes feuilles comme les Epinards.

Culture. — V. *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 448.

PICRIDIE

CULTIVÉE.

Syn. — TERRE GRÊPIE. — TERRE CRÉPIE. — TERRA CREPOLA.

Noms étr. — **Ital.** Terra crepalo. — Latticrepolo. — Caccialepre.

Picridium vulgare. — Fam. des *Composées.*

De l'Europe méridionale. Annuelle. Feuilles radicales allongées, étroites, longues d'environ $0^m,15$, élargies vers leur extrémité, légèrement denticulées, d'un vert très blond, légèrement glaucescent à la surface supérieure, d'un vert un peu gris en dessous; tige lisse, haute de $0^m,50$, striée, légèrement branchue, munie de

feuilles embrassantes, allongées, très simples, un peu denticulées vers leur sommet, terminée par des fleurs jaunes fasciculées. Graine allongée, un peu courbée, quadrangulaire, marquée de tubercules, disposés en séries transversales, variant du brun clair au brun noir; sa faculté germinative est de 5 années. Dix grammes contiennent 12,150 graines; le litre pèse 200 grammes.

Usage.— On mange en salade les jeunes feuilles qui ont une saveur douce assez agréable.

Culture. — V. *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 523.

PIMENT.

Syn. — CARIVE. — CORAIL DES JARDINS. — COURATS. — POIVRE DE CALICUT. — POIVRE D'ESPAGNE. — POIVRE DE GUINÉE. — POIVRE D'INDE. — POIVRE DE PORTUGAL.—POIVRE DU BRÉSIL.—POIVRON.

Noms étr. — **Angl.** Pepper. — Capsicum. — **All.** Spanischer Pfeffer. — Beissbeere. — **Esp.** Pimiento. — **Port.** Pimenta. — Pimentâo. — **Ital.** Pepe. — Pepe d'India. — Peperone. — Siliquastro.

Capsicum. — Fam. des *Solanées.*

De l'Inde et de l'Amérique méridionale. Annuel et sous-frutescent. Tige rameuse, herbacée ou frutescente; feuilles alternes, entières, oblongues, lisses, luisantes; fleurs axillaires, solitaires, monopétales, à 5 divisions, de couleur blanc sale; fruit ou baie presque sèche, dressée ou pendante, de forme très variable, de couleur rouge ou jaune, violette dans une des espèces (1). Graine aplatie, réniforme, jaunâtre; sa durée germinative est de 4 années; dix grammes contiennent 1,500 graines, le litre pèse 430 grammes.

Usage. — On mange le fruit du Piment cru ou confit et comme assaisonnement

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier*, 1854. P. 523.

(1) Nous avons présenté les caractères du genre qui sont communs à toutes les espèces, afin d'éviter des répétitions, et comme la plupart des auteurs, nous nous contenterons de distinguer les espèces par la forme du fruit, sa disposition pendante ou dressée, bien que ces distinctions nous paraissent souvent moins applicables à des espèces qu'à des variétés.

PIMENT

LONG.

Syn. — POIVRE LONG.

Noms étr — **Angl.** P. long red. — **All.** P. rother langer. — **Ital.** P. Cornuto.

Capsicum annuum. LIN.

Fruit de forme conique-allongée, long de 0m,10, large de 0m,035 dans son plus grand diamètre, terminée en pointe obtuse un peu repliée sur elle-même, de couleur rouge de corail; pendant ou dressé; de saveur piquante. Tige haute de 0m,65 à 0m,85; feuilles moyennes, un peu cloquées, légèrement ondulées sur le bord; larges de 0m,030, blanches.

Cette espèce est la plus communément cultivée dans le Midi et pour les conserves.

PIMENT

LONG JAUNE.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Fruit de forme conique, long de 0m,055 à 0m,065 sur 0m,020 à 0m,025 dans son plus grand diamètre, de couleur jaune vif, pendant; tige haute de 0m,75 à 0m,85, légèrement colorée de violet aux intersections des rameaux et à l'insertion des feuilles; feuilles moyennes, moins grandes que celles du P. rouge long, d'un vert moins foncé; fleurs larges de 0m,020 à 0m,023.

PIMENT

CERISE.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** P. Cherry. — **All.** P. kirschförmiger. — **Ital.** P. Tondo.

Capsicum cerasiforme. LIN.

Fruit de la forme et de la grosseur d'une cerise, de couleur rouge vif, pen-

dant; de saveur piquante (1); tige de $0^m,70$ à $0^m,90$; feuilles assez petites, étroites, très aiguës, à petiole long, très légèrement cloquées, un peu ondulées sur le bord; fleurs larges de $0^m,015$ à $0^m,020$.

PIMENT

CERISE JAUNE.

Syn. — ....

Noms étr. — **All.** P. kirschformiger gelber.

Variété qui ne diffère du P. cerise ordinaire que par la couleur de son fruit.

PIMENT

ROND.

Syn. — P. CERISE GROSSE.

Noms étr. — ....

Variété du P. cerise dont il ne diffère qu'en ce qu'il est un peu plus gros.

PIMENT

VIOLET.

Syn. — P. NOIR.

Noms étr. — **All.** P. violetter. — **Ital.** P. nero.

Fruit de forme conique-obtuse, pendant, long de $0^m,025$ à $0^m,030$ sur $0^m,020$ à $0^m,025$ dans son plus grand diamètre, de couleur violet-noirâtre d'un côté et vert rougeâtre de l'autre, devenant rouge en mûrissant; tige de $0^m,085$ à $1^m,00$ fortement colorée de violet, surtout à l'intersection des rameaux et à l'insertion des feuilles; feuilles moyennes ou petites, très allongées, très aiguës; à pétiole très long, de couleur vert foncé; fleurs larges de $0^m,020$ à $0^m,022$, blanche, colorées de violet sur l'extrémité des divisions de la corolle; pédoncule très long, violet.

PIMENT

DU CHILI.

Syn. — . . . .

Noms étr. — **Angl.** P. Chili.

Fruit de forme conique-aiguë, long de $0^m,045$ sur $0^m,012$ de diamètre, de couleur rouge corail, pendante, de saveur piquante ; tige haute de $0^m,50$; feuilles petites, très nombreuses, très aiguës ; fleurs blanches, larges de $0^m,015$.

PIMENT

BEC D'OISEAU.

Syn. — . . . .

Noms étr. — **Angl.** P. Bird.

Fruit de forme conique-aiguë, long de $0^m,04$ sur $0^m,01$ dans son plus grand diamètre, de couleur rouge corail, dressé, de saveur piquante ; tige de $0^m,35$ à $0^m,40$; feuilles très petites ; fleurs blanches, larges de $0^m,015$.

Cette espèce n'atteint sa complète maturité que dans nos départements méridionaux.

PIMENT

ENRAGÉ.

Syn. — . . . .

Noms étr. — **Ital.** P. Arrabbiato.

Fruit de forme conique-aiguë, long de $0^m,06$ sur $0^m,015$ dans son plus grand diamètre, de couleur rouge corail, pendant ou dressé, de saveur très forte ; tige de $0^m,45$, très ramifiée dès la base ; feuilles très petites, étroites et allongées, à pétiole long ; fleur blanche, large de $0^m,015$.

Cette espèce est tardive et ne mûrit son fruit que dans nos départements méridionaux.

PIMENT

MONSTRUEUX.

Syn.— P. SUCRÉ D'ESPAGNE.— P. DOUX D'ESPAGNE.

Noms étr.— **Angl.** P. Sweet Spanish (ÉTATS-UNIS).

Fruit très gros, long de $0^m,07$ à $0^m,09$ sur $0^m,050$ à $0^m,060$ de diamètre, terminé en cône obtus, de couleur rouge corail, pendant, quoique ce caractère ne paraisse pas constant, de saveur douce; tige très forte de $0^m,55$ à $0^m,60$; feuilles grandes, moins allongées que celles du P. gros carré doux, à petiole assez court; fleurs blanches, larges de $0^m,03$. Maturité assez hâtive.

PIMENT

TOMATE.

Syn.— ....

Noms étr. — **Angl.** P. squash.— **All.** P. Liebesapfel früchtiger.— **Ital.** P. a pomo d'oro.

Fruit marqué de côtes comme celui d'une tomate, déprimé, épais de $0^m,03$ dans l'axe du pédoncule, large de $0^m,060$ à $0^m,065$, lisse et régulier, de couleur rouge corail, pendant, de saveur douce; tige très forte, haute de $0^m,60$ à $0^m,70$; feuilles très grandes et larges, notablement moins allongées que dans les autres espèces de Piments; fleurs blanches, larges de $0^m,03$, à dents recourbées vers l'intérieur; pédoncule très gros et court.

PIMENT

TOMATE JAUNE.

Syn.— ....

Noms étr.— **All.** P. Liebesapfel früchtiger gelber.

Variété qui ne diffère du Piment tomate rouge que par la couleur du fruit, et en ce que celui-ci est dressé au lieu d'être pendant.

PIMENT

GROS CARRÉ DOUX.

Syn. — P. CLOCHE.

Noms étr. — **Angl.** P. bell.— P. large bell.— P. bull nose (ÉTATS-UNIS). — **All.** P. mit vierreckigen Früchten.— **Ital.** P. dolce.

Fruit très gros, long de 0m,065 à 0m,075, large de 0m,06 à 0m,07, ordinairement terminé par quatre proéminences ou cônes (tetragone), de couleur rouge corail, pendant, de saveur douce; tige haute de 0m,60 à 0m,70, forte, légèrement colorée de violet; feuilles grandes, à pétioles assez longs, plus petites, plus aiguës et moins cloquées que celles du P. tomate, légèrement cloquées, à bords un peu roulés; fleurs blanches larges de 0m,025 à 0m,035; pédoncule moyen, plutôt faible. Maturité assez hâtive.

PIMENT

ESPÈCES DIVERSES.

Long de Cayenne. — Fruit très allongé, effilé et légèrement courbé à l'extrémité; espèce productive.

A confire. — Très voisin du Piment gros carré doux; peut-être plus déprimé.

Cydoniforme.— Paraît très voisin du P. monstrueux, mais le fruit est peut-être plus allongé et plus tardif à mûrir.

Sweet mountain Mammoth (ÉTATS-UNIS), 1850. — Paraît très voisin du P. gros carré doux s'il n'est identique; il paraît cependant qu'il se distingue de ce dernier par son volume beaucoup plus considérable.

Nota.— Il existe un grand nombre de variétés ou espèces qui ne mûrissent pas leurs fruits sous notre climat et que nous n'avons pas pu observer.

PIMPRENELLE.

Syn.— Bipinelle.— Petite pimprenelle.

Noms étr. — **Angl.** Burnet. — **All.** Becherblume. — Gartenbibernelle.— **Esp.** Pimpinela.— **Port.** Pimpinella.— **Ital.** Bibinella.— Pimpinella.— Salbastrella.

Poterium Sanguisorba. — Fam. des *Rosacées.*

Indigène. Vivace. Feuilles radicales ailées, composées de 11 à 15 folioles ovales, régulièrement dentelées; tige de 0m,50 à 0m,60, légèrement anguleuse; fleurs dioïques, verdâtres, très petites, terminales, disposées en tête ovale ou régalièrement arrondie; graine oblongue, pointue, chagrinée, relevée par quatre angles un peu membraneux, jaunâtre; sa durée germinative est de 2 années Dix grammes contiennent 1,220 graines; le litre pèse 280 grammes.

Usage. — On emploie les feuilles comme assaisonnement.

Culture.— V. *Almanach du Bon jardinier*, 1854, p. 523.

POIREAU.

Syn. — Poirée. — Porette.

Noms étr. — **Angl.** Leek. — **All.** Lauch. — Porree. — **Esp.** Puerro. — **Port.** Alho Porro. — **Ital.** Porro. — Poretta.

Allium porrum. — Fam. des *Liliacées.*

De Suisse. Bisannuel. Racine composée d'un plateau très mince qui donne inférieurement naissance à des racines nombreuses très déliées et supérieurement à des feuilles engaînantes qui forment, à leur base, par leur réunion, un renflement assez court, surmonté d'une sorte de corps cylindrique plus ou moins gros, blanc dans la partie en terre, long de 10 à 20 centimètres suivant les variétés, et qui après avoir formé cette sorte de faisceau, s'épanouissent en éventail; elles sont glauques, longues, étroites, lisses, unies sur le bord, disposées en gouttière et terminées en pointe; du centre du faisceau sort une tige unique, cylindrique, haute de 1m,50, terminée par une ombelle de fleurs blanches, pa-

nachées d'une ligne rose, entourée d'une spathe terminée par une longue pointe et qui est caduque. Graine triangulaire, convexe sur une des faces, noire, ressemblant beaucoup à celle de l'ognon, mais généralement plus petite et moins régulière; sa durée germinative est de deux années; dix grammes contiennent 4,300 graines; le litre pèse 500 grammes.

Usage. — On mange la base des feuilles formée en faisceau qu'on nomme communément racine.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier*, 1854. P. 524.

POIREAU

LONG.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** L. common.

Tige (nous appellerons ainsi le corps blanc cylindrique ou faisceau formé de la réunion des feuilles à leur base) longue de 0m,15 à 0m,18, de 0m,025 environ de diamètre, terminée inférieurement par un renflement peu marqué, plongeant en terre à 0m,09; feuilles s'épanouissant à 0m,10 environ au-dessus de terre, d'un vert glauque, assez dressées, et ne tombant en se repliant que vers le milieu de leur longueur.

Cette variété est rustique et supporte généralement bien nos hivers; c'est celle que préfèrent les cultivateurs des environs de Paris pour la pleine terre.

POIREAU

GROS COURT.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** L. broad flag.

Tige longue de 0m,10 à 0m,11 et de 0m,035 de diamètre, terminée inférieurement par un renflement plus court, moins arrondi, plus marqué, plongeant en en terre à 0m,05; feuilles bien formées en éventail, sensiblement plus blondes que dans le Poireau ordinaire, plus larges, d'une contexture plus molle, et ne semblant pas comme cassées en se repliant, ainsi que cela a lieu dans le Poireau long.

Ce Poireau, très cultivé dans le Midi, supporte mal nos hivers; nos maraîchers

le préfèrent pour cultiver sur couche parce qu'il grossit plus promptement, mais le P. long a plus de faveur sur le marché parce que la partie blanche de sa tige est plus longue.

POIREAU

DE MUSSELBOURG.

Syn. — P. SUPÉRIEUR.

Noms étr. — **Angl.** L. Musselburgh.

Tige un peu plus courte que celle du Poireau gros court, et environ du même diamètre, terminée par un renflement de la même forme; feuilles bien développées en éventail, plus vertes que celles du Poireau ordinaire et du Poireau de Rouen, mais peut-être moins vertes que celles du Poireau gros court; il semble en outre se distinguer des autres races par sa feuille plus étroitement plissée.

Cette espèce, originaire d'Angleterre, est très belle et rustique, mais elle produit difficilement des graines.

POIREAU

GROS DE ROUEN.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** L. large Rouen. — **All.** L. dicker kurzer Rouen'scher.

Tige longue de $0^m,10$ à $0^m,11$, de $0^m,05$ de diamètre, et dépassant même souvent cette grosseur, terminée à la base par un renflement court et assez bien marqué; feuilles régulièrement développées en éventail comme dans le Poireau gros court, très larges, et de la même teinte que celles du P. long.

Ce Poireau est remarquable par sa grosseur et par sa rusticité; les maraîchers lui donnent la préférence sur tous les autres pour la culture sur couche à cause de son prompt développement.

POIREAU

JAUNE DU POITOU.

Syn. — P. JAUNE TRÈS GROS COURT.

Noms étr. **All.** L. neuer gelber von Poitou.

Tige longue de $0^m,10$ à $0^m,12$, de $0^m,05$ de diamètre, dépassant même son-

vent cette grosseur, terminée à la base par un renflement assez prononcé ; feuilles très larges, bien développées en éventail, très blondes, un peu ondulées.

Cette espèce, qui est encore peu connue, est remarquable par sa dimension et par sa couleur.

POIREAU

ESPÈCES DIVERSES.

Petit de Montagne — Feuille d'un vert beaucoup plus intense que le Poireau ordinaire ; tige mince et maigre ; il est plus petit dans toutes ses proportions.

Flag London, 1833. — Paraît identique au P. gros court.

Dickpolligter Winter, 1849. — Petite race enterrée.

Grosser dicker Brabanter. — Paraît complètement identique au gros court, mais il faudrait l'épreuve de plusieurs hivers pour constater s'il n'est pas plus rustique.

POIRÉE A CARDE

BLANCHE.

Syn. — BETTE A CARDE.

Noms étr. — **Angl.** Beet Silver. — Beet Sea-Kale. — Beet large white. — Swiss Chard. — **All.** Silberbeete, Beiskohl. — Mangold Silber. — **Ital.** Bietola a cardo. — Beta cicla Brasiliensis (des Catal. allemands).

Beta vulgaris.— Fam. des *Chénopodées.*

Cette variété de la Poirée blonde se distingue par l'élargissement de son pétiole qui a communément 4 à 5 centimètres de large et qui en atteint souvent 8 à 9 dans les races perfectionnées : la partie foliacée est ordinairement longue de $0^m,25$ à $0^m,30$, large de $0^m,15$ à $0^m,20$, linguiforme, cloquée, décurrente le long du pétiole ou carde, d'un vert plus ou moins intense ; les nervures sont blanches.

Cette variété est la plus communément cultivée.

Usage. — On mange la partie parenchymateuse du pétiole ou carde et la nervure principale qui lui fait suite.

POIRÉE A CARDE

FRISÉE.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Carde blanche, feuille très blonde, très cloquée et comme chiffonnée à la manière des Choux de Milan.

POIRÉE A CARDE

ROUGE.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** Beet Brazilian.— **All.** Mangold mit rothen Blattern.

Carde rouge pourpre, feuille verte, largement cloquée, nervure de la couleur de la carde.

POIRÉE A CARDE

JAUNE.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** Beet Brazilian. — **All.** Mangold mit Gold Blattern.

Carde jaune, feuille d'un vert jaunâtre, nervure de la couleur de la carde.

POIRÉE

BLONDE.

Syn.— BETTE.

Noms étr.— **Angl.** Beet white.— Beet common. — **All.** Mangold. — **Esp.** Acelga.— **Port.** Acelga.— **Ital.** Bietola da erbace.

Beta vulgaris.— Fam. des *Chénopodées.*

De l'Europe méridionale. Bisannuelle. Racine longue, cylindrique, ligneuse;

feuilles blondes, lisses, assez épaisses, ovales, longues de 0m,18 à 0m,20, larges de 0m,12 à 0m,13 dans leur plus grand diamètre, à pétiole blanchâtre; ayant du reste tous les caractères botaniques de la Betterave, qui paraît avoir la même origine.

Usage. — On emploie les feuilles pour corriger l'acidité de l'oseille.

Culture— V. *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 525.

POIS

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** Pea. — **All.** Erbse. — **Esp.** Guizante. — **Port.** — Ervilha. — **Ital.** Peso. Pisello.

Pisum sativum. — Fam. des *Légumineuses.*

Annuel. D'origine inconnue. Tige volubile, variant en longueur de 0m, 15 dans les espèces *naines*, à 2m, dans les *espèces à rames*, à mérithales (*nœuds*) plus ou moins rapprochés; feuilles à folioles alternes, ailées, ovales, entières, avec des stipules beaucoup plus grandes qu'elles, arrondies, placées à la base du pétiole, lequel est arrondi et terminé par des vrilles rameuses; pédoncules (*maille*) axillaires biflores; fleur grande, blanche ou rouge violacé; gousse glabre, oblongue, pendante, plus ou moins charnue, cassante et *dépourvue de parchemin* dans les pois *mange-tout*, contenant 5 à 12 graines. Grain arrondi ou de forme presque carrée, à ombilic blanc ou quelquefois noir, plus ou moins gros, blanc, jaune, vert, ou tavelé de roux, suivant les variétés. Sa durée germinative est de 4 à 5 ans.

Usage. — On consomme le plus ordinairement le grain avant qu'il soit formé, on l'emploie aussi à l'état sec; on mange les cosses dans les variétés sans parchemin dites mange-tout.

Les variétés de pois qui composent notre assortiment de fonds, ont été étudiées et décrites dans une culture faite en plein champ, dans une terre de bonne qualité; les conditions plus favorables qu'ils rencontreraient ordinairement dans les jardins, comme aussi l'opération du pincement, auquel on soumet d'habitude les pois dans la culture jardinière, pourraient modifier sensiblement les dimensions et le produit de ces variétés, mais soumises à la même culture, et venant dans des conditions parfaitement identiques, les caractères différentiels et comparatifs que nous avons indiqués seraient probablement peu modifiés.

Nous les avons divisés en quatre séries distinctes :

1° Pois à écosser à rames ;
2° » » nains ;
3° » sans parchemin à rames ;
4° » » nains ;

et dans chaque série, nous les avons classés par degrés d'affinité, autant que cela nous a été possible.

Nous nous plaisons à reconnaître, dans cette circonstance, que nous devons à notre respectable ami, M. Jacques Darras, qui cultive pour nous, depuis 40 ans, notre collection de pois, une grande partie des renseignements et des observations que nous publions, et qu'il a réunies dans sa longue pratique.

Nous aurions pu augmenter notre collection commerciale de bien des noms nouveaux, mais nous avons cru ne devoir adopter parmi les espèces françaises ou étrangères, que celles qui nous ont paru offrir quelques avantages sur les anciennes ; nous mentionnerons les autres, à titre de renseignement, parmi les espèces diverses.

1° POIS

A ÉCOSSER, A RAMES.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** P. tall. — **All.** Schal-Erbsen. — **Ital.** Piselli da sgranare. P. da fresca.

Pisum saccharatum. Dec.

POIS

PRINCE ALBERT.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** P. Prince Albert.

Tige de 0^m, 45. — Feuille du pois Michaux de Hollande, mais un peu moins large ; vert blond ; fleur blanche, au 8 mai pour un semis du 11 mars ; arrête au quatrième ou cinquième nœud (merithale) ; prend une seule cosse par maille (bouquets de fleurs qui sont disposés par deux, mais l'une des deux avorte constamment dans plusieurs variétés). Cosse longue de 0^m,050 à 0^m,055, large de 0^m,011 à 0^m,

012, épaisse de 0m,010 à 0m,011, droite, contenant 6 à 7 grains; au nombre de 6 à 7 par pied.—Maturité, 113 jours après le semis du 11 mars. Rendement en sec : 8 à 9 litres par are. Grain serré dans la cosse, rond, jaune verdâtre, petit, au nombre de 4300 par litre.

Cette variété, la plus hâtive de toutes celles connues, est un peu délicate, et demande une terre riche; elle convient bien pour la culture sous chassis; on peut aussi la semer en octobre, mais elle souffre dans les hivers rigoureux. Son grain en vert est fin et de bonne qualité.

POIS

EMPEREUR HATIF.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** P. Early emperor.

Tige de 0m,68. Feuille moyenne vert blond; fleur blanche, au 13 mai, pour semis du 11 mars; arrête au septième nœud; prend une cosse, rarement deux par maille. Cosse longue de 0m,060 à 0m,062, large de 0m,0125 à 0m,0,014; épaisse de 0m,013, droite, ressemblant à celle du pois prince Albert, mais plus grosse, contenant 7 grains. Maturité, 119 jours après le semis du 11 mars. Rendement en sec: 8 à 10 litres par are. Grain arrondi, souvent irrégulièrement déprimé et marqué de rides en forme de petites fossettes; jaune, blond ou verdâtre, au nombre de 3950 par litre.

Ce pois est de bonne qualité en vert, mais il ne réussit que dans de très bonne terre; lorsqu'il ne souffre pas de la gelée, il est aussi productif que le P. Michaux de Hollande, et il a, sur ce dernier, l'avantage d'être un peu plus précoce.

POIS

MICHAUX DE HOLLANDE.

Syn. — P. A LA REINE. — P. LE PLUS HATIF. — P. BERGÈRE.

Noms étr. — **Angl.** P. early dwarf frame. — **All.** E. frühe Brockel. — Pahlerbse. Volltragende gelbe englische Maierbse. — Frühzeitige Ausbrecherbse. — Allerfrüheste Schalersbe. — Frühe weisse Maikopferbse. — Hollandische Michaurerbse. — Frühe Spaliererbse. — **Ital.** P. Michaux d'Olanda.

Tige de 0m,90. Feuille moyenne vert blond; fleur blanche au 15 mai (pour un

semis du 11 mars); arrête au septième, huitième ou neuvième nœud; prend une et deux cosses par maille.— Cosse longue de 0m,060 à 0m,070, large de 0m,018 à 0m,019, épaisse de 0m,0165 à 0m,0175; droite ou fort peu arquée, plus petite que celle du P. Michaux ordinaire, mais lui ressemblant beaucoup, contenant 6 à 7 grains; au nombre de 6 à 7 par pied. Maturité, 122 jours après le semis du 11 mars. Rendement en sec : 10 litres par are. Grain arrondi ou rarement déprimé, variant du jaune blond au jaune verdâtre, au nombre de 3870 par litre.

Ce pois est de bonne qualité en vert, peu délicat pour la terre; pouvant servir pour la culture forcée, et l'une de nos bonnes races pour la pleine terre.

POIS

MICHAUX DE RUELLE.

Syn. — ....

Noms étr. — **Ital.** P. di Ruelle.

Tige de 1m. Feuille assez large, verte. Fleur blanche, au 19 mai pour semis du 11 mars; arrête au cinquième ou sixième nœud; prend une seule cosse par maille. Cosse longue de 0m,075 à 0m,085, large de 0m,015 à 0m,017, épaisse de 0m, 016 à 0m,019, arquée, plus renflée que celle du pois Michaux ordinaire et plus grosse, contenant 6 à 7 grains, au nombre de 7 à 10 par pied. Maturité, 129 jours après le semis du 11 mars. Rendement en sec: 10 litres par are. Grain arrondi, quelquefois déprimé, du jaune blond, prenant rarement une teinte verdâtre; au nombre de 3740 par litre.

Ce pois dépasse un peu en précocité le pois Michaux ordinaire, mais malgré la plus belle apparence de sa cosse, il est peut-être inférieur à celui-ci; du reste il est rustique, et n'est pas exigeant pour la qualité de la terre.

POIS

MICHAUX ORDINAIRE.

Syn. — P. DE LA SAINTE-CATHERINE. — PETIT POIS DE PARIS.

Noms étr. — **Ital.** P. Michaux. Piccioli piselli di Parigi.

Tige de 1m 20. Feuille large, blonde. Fleur blanche au 22 mai, pour semis du 11 mars; arrête au septième ou huitième nœud, prend deux cosses par maille.

Cosse longue de $0^m,065$ à $0^m,072$, large de $0^m,015$ à $0^m,016$, épaisse de $0^m,012$, droite ou très peu arquée, contenant 7 grains ; au nombre de 8 à 9 par pied. Maturité, 130 jours après le semis du 11 mars. Rendement en sec : 10 litres par are. Grain arrondi, au nombre de 3200 par litre.

Ce pois est très bon en vert, facile pour le terrain, rustique, très productif, et l'un des meilleurs sous tous les rapports. — C'est l'espèce que les jardiniers de Paris sèment à l'automne, vers le 25 novembre (à la Sainte-Catherine).

POIS

D'AUVERGNE.

Syn. — P. SERPETTE. — P. COSAQUE.

Noms étr. — **Angl.** P. early Auvergne.

Tige de 1^m 20. Feuille allongée, blonde ; fleur blanche, au 28 mai, pour semis du 11 mars ; arrête au douzième nœud, prend deux cosses par maille. Cosse longue de $0^m,080$ à $0^m,090$; large de $0^m,015$ à $0^m,016$; épaisse de $0^m,011$ à $0^m,0125$; très arquée, se terminant insensiblement en pointe à partir de la moitié de sa longueur ; contenant 9 à 10 grains, au nombre de 10 à 11 par pied. Maturité, 141 jours après le semis du 11 mars. Rendement : 10 litres par are. Grain arrondi, rarement déprimé, régulier, jaune blond, au nombre de 4900 par litre.

Ce pois est remarquable par la finesse de son grain et par son produit ; c'est un très bonne race ; il n'est pas exigeant sur la richesse du terrain.

POIS

DOIGT DE DAME.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Tige de 1^m 35. Feuille large, vert blond ; fleur blanche, au 30 mai, pour semis du 11 mars ; arrête au dixième—onzième nœud ; prend une cosse par maille ; Cosse longue de $0^m,072$ à $0^m,085$; large de $0^m,017$ à $0^m,020$; épaisse de $0^m,015$; droite ou très peu arquée, tronquée très brusquement à l'extrémité inférieure, qui est la plus élargie ; contenant 6 à 7 grains, au nombre de 8 à 9 par pied. Maturité, 144 jours après le semis du 11 mars. Rendement : 8 litres par are. Grain rond, très régulier, jaune blond, au nombre de 2810 par litre.

Ce pois est de bonne qualité, mais il est médiocrement productif, exige une terre riche d'engrais, et craint la sécheresse.

POIS

DE GOUVIGNY.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Tige de 1m 20 ; feuille large, d'un vert foncé ; fleur blanche au 31 mai, pour semis du 11 mars ; arrête au quatorzième nœud ; prend 2 cosses à la maille. Cosse longue de 0m,075 à 0m,080, large de 0m,016 à 0m,018, épaisse de 0m,0140 à 0,0155, arquée, tronquée carrément, contenant 7 à 8 grains, au nombre de 8 à 12 par pied. Maturité, 146 jours après le semis du 11 mars. Rendement : 10 litres par are. Grain régulièrement rond, jaune blond, au nombre de 2650 par litre.

Ce pois est très beau, mais il a l'inconvénient d'exiger des rames très hautes dans les terres riches.

POIS

DE MARLY.

Syn. — ....

Noms étr. — **Ital.** P. di Marly.

Tige de 1m 35 ; feuille large, verte ; fleur blanche, au 30 mai pour semis du 11 mars ; arrête au onzième—douzième nœud ; prend 2 cosses par maille. Cosse longue de 0m,075 à 0m,082 large de 0m,017 à 0m,0195, épaisse de 0m,013 à 0m,014, droite, tronquée carrément à l'extrémité inférieure, la plus grande largeur se trouvant ordinairement aux deux tiers de la cosse, contenant 7 à 8 grains, au nombre de 8 à 10 par pied. Maturité, 146 jours après le semis du 11 mars. Rendement : 10 litres par are. Grain au nombre de 2450 par litre.

Ce pois est beau et productif, mais il a l'inconvénient d'exiger des rames très hautes ; il demande une bonne terre.

POIS

FÈVE.

Syn. — ....

Noms étr. — **Ital.** P. fava.

Tige de 1m 20; feuille large, vert blond; fleur blanche au 30 mai, pour semis du 11 mars; arrête au douzième—treizième nœud, prend 2 cosses par maille. Cosse longue de 0m,075 à 0m,085, large de 0m,016 à 0m,017, épaisse de 0m,018 à 0m,019, arquée, contenant 6 à 8 grains, au nombre de 6 par pied. Maturité, 145 jours après le semis. Rendement: 10 litres par are. Grain jaune verdâtre, arrondi ou oblong, gros; au nombre de 2650 par litre.

Ce pois est remarquable par la grosseur que son grain acquiert quelquefois; il est rustique, et se ramifie lorsqu'il est semé en bonne terre.

POIS

CLAMART.

Syn.—P. CARRÉ FIN.

Noms étr. — **Ital.** P. di Clamart. — P. quadrato fino.

Tige de 1m 30; feuille allongée, vert un peu blond; fleur blanche au 12 juin, pour semis du 11 mars; arrête au douzième—treizième nœud; prend 2 cosses à la maille. Cosse longue de 0m,065 à 0m,070, large de 0m,0185 à 0m,019, épaisse de 0m,0155 à 0m,016, arquée, allongée en pointe près du calice, contenant 8 grains, au nombre de 12 à 15 par pied. Maturité, 162 jours après le semis du 11 mars. Rendement: 10 litres par are. Grain ordinairement carré, un peu ridé, jaune blond, quelquefois verdâtre lorsqu'il n'a pas toute sa maturité; au nombre de 3390 par litre.

Ce pois est de très bonne qualité en vert, il est productif et peu délicat sur le terrain.

POIS

CARRÉ BLANC.

Syn. — ....

Noms étr. — **Ital.** P. quadrato bianco.

Tige de 1m 60, se ramifiant dans les terrains humides ou de très bonne qualité;

feuille large, vert blond ; fleur blanche au 1er juin pour semis du 11 mars ; arrête au onzième nœud ; prend 2 cosses par maille. Cosse longue de 0m,085 à 0m,090, large de 0m,018 à 0m,0185, épaisse de 0m,0165 à 0m,0175, un peu arquée ou droite, très allongée en pointe près du pédoncule ; contenant 6 à 8 grains, au nombre de 7 à 9 par pied. Maturité, 146 jours après le semis du 11 mars. Rendement : 10 litres par are. Grain arrondi, déprimé plutôt que carré, jaune blond pâle ; au nombre de 2300 par litre.

Ce pois est rustique et de bonne qualité.

POIS

CARRÉ VERT.

Syn. — GROS POIS VERT NORMAND.

Noms étr. — **Angl.** P. green. — Non pareil. — **All.** Grosse englische imperial Erbse. — Grosse grüne Normanderbse. — **Ital.** P. grosso verde di Normandia.

Tige de 2m (1) ; feuille large, vert blond ; fleur blanche, dans le courant de juin pour semis du 15 au 20 mars ; arrête au dix-neuvième nœud. Cosse longue de 0m,09, large de 0m,018, épaisse de 0m,014, presque droite, renflée vers l'extrémité, contenant 5 à 6 grains, au nombre de 2 par maille, et de par pied. Maturité, du 1er au 10 août pour semis du 15 au 20 mars. Rendement : 20 à 24 litres par are lorsqu'il est ramé, 12 à 15 litres lorsqu'il est cultivé sans rames. Grain arrondi, déprimé plutôt que carré, verdâtre ; au nombre de 1770 par litre.

Ce pois est remarquable par son produit et par la beauté de son grain ; il est plus particulièrement employé pour être mangé cassé et en purée.

(1) L'échantillon d'après lequel cette description a été faite, provient d'une terre très riche, où la plante avait pris tout son développement.

POIS

RIDÉ DE KNIGHT, A RAMES.

Syn. — P. DU BRÉSIL.

Noms étr. — **Angl.** P. Knight's tall marrow. — **All.** Knight's grosse Markerbse. — **Ital.** P. ridé di Knight.

Tige de 1m 40, ramifiée en bonne terre; feuille large, verte; fleur blanche au 16 juin pour semis du 11 mars; arrête au quinzième—seizième nœud; prend 2 cosses par maille. Cosse longue de 0m,080 à 0m,085, large de 0m,015 à 0m,017, épaisse de 0m,0135 à 0m,015, droite ou un peu arquée, à éperon relevé, tronquée carrément à la partie inférieure, qui est la plus large; contenant 6 à 8 grains; au nombre de 9 par pied. Maturité, 157 jours après le semis. Rendement : 10 litres par are. Grain ordinairement carré ou irrégulièrement arrondi, très ridé, jaune blond ou verdâtre; au nombre de 2610 par litre.

Ce pois est très sucré, très tendre, et l'un des meilleurs en vert; il n'est pas autrement exigeant pour la nature de la terre.

POIS

A LA MOELLE, DE VICTORIA.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** P. Victoria marrow.

Tige de 1m 50, ramifiée en bonne terre; feuille large, vert marbré; fleur blanche au 6 juin pour semis du 11 mars; arrête au onzième—douzième nœud; prend 2 cosses par maille. Cosse longue de 0m,085 à 0m,090, large de 0m,018 à 0m,020, épaisse de 0m,014 à 0m,015, droite ou très peu arquée, vert foncé, contenant 6 à 7 grains, au nombre de 9 à 12 par pied. Maturité, 148 jours après le semis du 11 mars. Rendement : 10 litres par are. Grain souvent carré, irrégulier et un peu ridé, variant du jaune-blond pâle au vert pâle; au nombre de 2320 par litre.

Ce pois est de bonne qualité et rustique; c'est une espèce recommandable.

POIS

GRAND VERT MAMMOTH.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** P. tall green Mammoth.

Tige de 1m 20, ramifiée; feuille large, vert marbré; fleur blanche au 14 juin

pour semis du 11 mars ; arrête au douzième—quatorzième nœud ; prend 2 cosses par maille. Cosse longue de 0m,010 à 0m,011, large de 0m,019 à 0m,022, épaisse de 0m,013, très grande, droite ou légérement courbée à l'inverse des autres pois, à éperon recourbé et terminé un peu en pointe ; contenant 6 à 8 grains, au nombre de 10, 14 et même 16 par pied. Maturité, 152 jours après le semis. Rendement : 10 litres par are. Grain carré ou arrondi, déprimé, très ridé, verdâtre ; au nombre de 1970 par litre.

Ce pois, très remarquable par la beauté de sa cosse, par son produit et par sa qualité, est en outre peu difficile sur le terrain.

POIS

RIDÉ VERT A RAMES.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Tige de 1m 40 ; feuille grande, verte ; fleur blanche au 26 juin pour semis du 30 mars ; arrête au douzième nœud. Cosse longue de 0m,085 à 0m,090, large de 0m,018 à 0m,019, épaisse de 0m,014 à 0m,015, un peu arquée, à éperon court, contenant 7 à 8 grains ; au nombre de 2 par maille, et de 8 à 10 par pied. Maturité, jours après le semis du 30 mars. Rendement : litres par are. Grain carré ou irrégulier, verdâtre, au nombre de 2750 par litre.

Ce pois est de bonne qualité et rustique.

POIS

GÉANT.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Tige de 1m 95 ; feuille large, vert foncé, marqué de rouge à l'insertion de la tige ; fleur violette à étendard plus clair que les ailes, au 25 juin pour semis du 18 mars ; arrête au seizième nœud. Cosse longue de large de épaisse de un peu arquée, arrondie à l'extrémité, à éperon dressé ; contenant 6 grains ; au nombre de 2 par maille et de 9 à 10 par pied. Maturité, 143 jours après le semis du 18 mars. Rendement : 10 litres par are Grain de

forme irrégulière, souvent carré, jaune verdâtre, quelquefois finement moucheté de noir, à ombilic noir ; au nombre de 2300 par litre.

Ce pois est assez rustique et productif, mais il n'est pas de bonne qualité.

POIS

A COSSE VIOLETTE.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Tige de 1m 30 ; feuille assez large, verte; marquée de violet à l'insertion de la tige ; fleur violet-bleuâtre à étendard moins coloré que les ailes ; arrête au treizième nœud. Cosse longue de 0m,078 à 0m,080, large de 0m,019 à 0m,020, épaisse de 3m,015 à 0m,016, presque droite, colorée de violet foncé lavé quelquefois de vert, ou entièrement verte sur le même pied, contenant 6 grains, au nombre de 1 et 2 par maille et de 8 à 9 par pied. Maturité, 130 jours après le semis du 18 mars. Rendement : 6 à 7 litres par are. Grain jaune verdâtre, gros, irrégulier dans sa forme, au nombre de .... par litre.

Ce pois est délicat, peu productif, et n'a de remarquable que la couleur de la cosse.

POIS

DORÉ.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Tige de 1m 40 ; feuille large, très blonde, fleur blanche au 1er juin pour semis du 11 mars; arrête au treizième nœud, prend 2 cosses par maille. Cosse longue de de 0m,070 à 0m,074, large de 0m,013 à 0m,014, épaisse de 0m,011 à 0m,012, droite ou très peu arquée, d'un vert-jaunâtre, contenant 6 à 7 grains ; au nombre de 7 à 12 par pied. Maturité, 141 jours après semis du 11 mars. Rendement : 10 litres par are. Grain jaune blond, assez régulièment rond, au nombre de 4000 par litre.

Ce pois, remarquable par la couleur de sa cosse et de son grain, étant d'introduction récente, nous n'avons pas encore pu le bien apprécier, mais il paraît être de bonne qualité et productif sans être délicat.

POIS

TURC A FLEUR BLANCHE.

Syn. — P. COURONNÉ.

Noms étr. — **Angl.** P. crown. — **All.** Doldenerbse. Kronenerbse. Büschelerbse. Türkische Erbse.

Tige de 0m, 85, renflée par fasciation; feuille petite, vert pâle; fleurs blanches, réunies en bouquet ou couronne au sommet de la tige et environ à la hauteur du quinzième nœud ou mérithale. Cosse longue de 0m,060 à 0m,065, large de 0m,015 à 0m016, épaisse de 0m,011 à 0m,012, presque droite, contenant 4 grains; au nombre de 7 à 10 par pied, et jusqu'à 20 dans des circonstances favorables. Maturité, 136 jours après le semis du 19 mars. Rendement: 6 litres par are. Grain arrondi, régulier, jaune-blond, au nombre de 3950 par litre.

Ce pois est délicat, peu productif, et ne mérite d'être cultivé qu'à titre de curiosité.

POIS

TURC A FLEUR ROUGE.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

2° POIS

A ÉCOSSER, NAINS.

Pisum humile. Dec.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** Dwarf Peas. — **All.** Zwerg Schal Erbsen. — **Ital.** Piselli da sgranare i nani.

POIS

NAIN TRÈS HATIF A CHASSIS.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Tige de 0m,18, ramifiée en bonne terre; feuille moyenne (1), verte; fleur blanche au ..... pour semis du 11 mars; arrête au cinquième et sixième nœud; prend 2 cosses par maille. Cosse longue de 0m,060 à 0m,065, large de 0m,012 à 0m,014, épaisse de 0m,012, presque droite, contenant 5 à 6 grains, au nombre de 6 à 8 par pied. Maturité, 121 jours après le semis du 11 mars. Rendement: 8 litres par are. Grain régulier et arrondi, jaune brunâtre, au nombre de 3820 par litre.

Ce pois est remarquable par sa précocité et par sa petite stature, qui permettent de le cultiver avec avantage sous châssis; il convient également pour la culture en pleine terre, et il est assez rustique.

POIS

NAIN HATIF.

Syn. — P. TOUS LES NOEUDS.

Noms étr. — **Angl.** P. Bishop's dwarf. — **All.** Englische Bischofs Maipahlerbse. Frühe Zwergerbse. Franzerbse. Volltragende Krup-Pahlerbse. —**Ital.** P. nano primaticcio.

Tige de 0m,40, ramifiée en bonne terre; feuille un peu plus large que celle du nain de Hollande, verte; fleur blanche au 20 mai pour semis du 11 mars; arrête au quatrième—cinquième nœud; prend 2 cosses par maille. Cosse longue de 0m,060 à 0m,070, large de 0m,013 à 0m,015, épaisse de 0m,115 à 0m,0125, droite ou un peu arquée, contenant 5 à 6 grains; au nombre de 9 à 12 par pied. Maturité, 129 jours après le semis. Rendement: 8 à 9 litres par are. Grain jaune blond, rond, très régulier et fin; au nombre de 4700 par litre.

Ce pois est de bonne qualité et remarquable par sa précocité, en même temps que par sa petite stature; il est un peu tendre à la gelée.

(1) Il faut tenir compte de ce que les pois nains ont la feuille plus petite que les espèces à rames.

POIS

NAIN ORDINAIRE.

Syn. — P. NAIN DE HOLLANDE. — P. A BOUQUET. — P. A LA REINE.

Noms étr. — **Ital.** P. Nano d'Olanda.

Tige haute de $0^m,60$, non ramifiée; feuille vert foncé; fleur blanche au 4 juin pour semis du 11 mars; arrête au douzième nœud (ceux-ci sont très rapprochés); prend 2 cosses par maille. Cosse longue de $0^m,065$ à $0^m,072$, large de $0^m,0125$ à $0^m,0135$, épaisse de $0^m,011$ à $0^m,0115$, légèrement arquée ou presque droite, contenant 7 à 8 grains; au nombre de 10 à 12 par pied. Maturité, 145 jours après le semis du 11 mars. Rendement: 10 litres par are. Grain blond verdâtre, le plus souvent rond quelquefois équari; au nombre de 4280 par litre.

Ce pois est de bonne qualité et productif; il n'est pas autrement délicat sur la nature de la terre, et peut être le meilleur de tous les pois nains.

POIS

DE BISHOP A LONGUE COSSE.

Syn. — ....

Noms étr. — P. Bishop's long pod.

Tige de $0^m,48$, ramifiée en bonne terre; feuille large, verte; fleur blanche au 20 mai pour semis du 11 mars, arrête au quatrième-sixième nœud; prend 2 cosses par maille. Cosse longue de $0^m,085$ à $0^m,095$, large de $0^m,018$ à $0^m,021$, épaisse de $0^m,013$ à $0^m,016$, très grosse, arquée, ayant sa plus grande largeur vers les deux tiers, tronquée assez carrément à l'extrémité, contenant 6 à 7 grains; au nombre de 8 à 12, plus généralement 10 par pied. Maturité, 128 jours après le semis du 11 mars. Rendement: 9 à 10 litres par are. Grain arrondi, quelquefois légèrement déprimé, jaune blond, au nombre de 2710 par pied.

Ce pois est très beau, en même temps que bon et rustique.

POIS

NAIN GROS SUCRÉ.

Syn. — ....

Noms étr. — **Ital.** P. grosso seme zuccherino.

Tige de 0m,20, ramifiée en bonne terre ; feuille étroite, vert blond ; fleur blanche au 12 juin pour semis du 11 mars ; arrête au onzième—deuzième nœud ; prend 2 cosses par maille. Cosse longue de 0m,060 à 0m,070, large de 0m,012 à 0m,0135, très peu arquée, contenant 6 à 8 grains ; au nombre de 5 à 7 par pied. Maturité, 152 jours après le semis du 11 mars. Rendement : 10 litres par are. Grain jaune très blond, rond et très régulier ; au nombre de 2950 par litre.

Ce pois est assez bon et productif en bonne terre ; il craint un peu la sécheresse.

POIS

TRÈS NAIN DE BRETAGNE.

Syn. —....

Noms étr.— **All.** Bretagner Zwergerbse. — Niedrige Treiberbse.— Einfassungserbse. — **Ital.** P. nano di Bretagna.

Tige de 0m,26 , ramifiée en bonne terre. Feuille à folioles très rapprochées, verte. Fleur blanche, au 6 juin, pour semis du 11 mars ; arrête au 11e-12e nœud ; prend 2 cosses par maille. Cosse longue de 0m,060 à 0m,070 , large de 0m,0115 à 0m,0130, épaisse de 0m,010 à 0m,011, arquée, contenant 5 à 6 graines ; au nombre de 6 à 8 par pied.— Maturité : 149 jours après le semis. Rendement : 7 à 8 litres par are. — Grain assez régulièrement arrondi, jaune blond, au nombre de 3880 par litre.

Ce pois est bon, mais il est tardif, peu productif, et ne se recommande que par sa petite taille qui permet de le cultiver en bordures.

POIS

RIDÉ NAIN.

Syn. —....

Noms étr.—**Angl.** P. Knight's dwarf white.—**All.** Knights kleine Markerbse.

Tige de 0m,48, ramifiée en bonne terre. Feuille étroite, vert-pâle. Fleur blanche, au 18 juin pour semis du 11 mars; arrête au 12e-13e nœud; prend 2 cosses par maille. Cosse longue de 0m,075 à 0m,080, large de 0m,013 à 0m,014, épaisse de 0m,0110 à 0m,0115, arquée et tronquée à la base, éperon presque droit; contenant 6 à 8 grains, au nombre de 6 à 8 par pied. — Maturité : 158 jours après le semis. Rendement : 10 litres par are. Grain carré ou irrégulier, très ridé, jaune blond, au nombre de 3,890 par litre.

Ce pois participe de la qualité sucrée des variétés de pois ridé; il aime les terres riches, est un peu délicat et assez sujet à geler.

POIS

CHAMPION D'ÉCOSSE.

Syn. —....

Noms étr. — **Angl.** P. Champion of Scotland.

Tige de 0m,60, ramifiée. Feuille large, verte. Fleur blanche au 17 juin pour semis du 11 mars; arrête au 12e-13e nœud; prend 2 cosses par maille. Cosse longue de 0m,085, large de 0m,016 à 0,017, épaisse de 0m,011 à 0,015, droite ou très peu arquée, finissant un peu en pointe, éperon recourbé; contenant 6 à 8 grains; au nombre de 6 à 8 par pied. Maturité: 157 jours après le semis. Rendement: 10 litres par are. Grain carré ou déprimé et irrégulier, très ridé, verdâtre, au nombre de 2360 par litre.

Ce pois est très bon et la culture peut en être recommandée; comme il se ramifie, il convient de le semer un peu clair; il est préférable au ridé nain ordinaire, en ce qu'il est plus robuste et plus productif.

POIS

RIDÉ NAIN VERT.

Syn. —....

Noms étr.— Angl. P. Knight's dwarf green.

Tige de $0^m,50$, ramifiée. Feuille large, verte. Fleur blanche, au 26 juin pour semis du 11 mars; arrête au 16e nœud; prend 1 et 2 cosses par maille. Cosse longue de $0^m,085$ à $0^m,090$, large de $0^m,014$ à $0^m,015$, épaisse de $0^m,012$ à $0^m,013$, arquée et de même forme que celle du ridé nain ordinaire, mais plus grosse; contenant 6 à 7 grains; au nombre de 7 à 8 par pied. Maturité : 164 jours après le semis du 11 mars. Rendement : 8 à 9 litres par are. Grain carré ou irrégulier très ridé, verdâtre; au nombre de 3,050 par litre.

Ce pois est délicat et a de plus l'inconvénient d'être très tardif.

POIS

NAIN VERT GROS.

Syn. —....

Noms étr. — Ital. P. nano verde di Prussia.

Tige de $0^m,65$, non ramifiée. Feuille moyenne, vert assez intense. Fleur blanche, au 30 mai, pour semis du 11 mars; arrête au 10e-11e nœud; prend 2 cosses par maille. Cosse longue de $0^m,065$ à $0^m,069$, large de $0^m,013$ à $0^m,014$, épaisse de $0^m,012$ à $0^m,013$, arquée; contenant 7 à 8 grains; au nombre de 5 à 7 par pied. Maturité : 136 jours après le semis du 11 mars. Rendement : 10 litres par are. Grain arrondi, régulier, verdâtre; au nombre de 3,800 par litre.

Ce pois se recommande par sa qualité et par sa rusticité.

POIS

NAIN VERT IMPÉRIAL.

Syn. — P. A LA REINE.

Noms étr. — Angl. P. imperial dwarf blue.

Tige de $0^m,50$, ramifiée en bonne terre. Feuille large, verte. Fleur blanche, au

28 mai pour semis du 11 mars; arrête au 10e nœud; prend 2 cosses par maille. Cosse longue de 0m,075 à 0m,080, large de 0m,015 à 0m,016, presque droite ou très peu arquée; contenant 6 à 7 grains; au nombre de 6 à 8 par pied. Maturité : 136 jours après le semis du 11 mars. Rendement : 9 à 10 litres par are. Grain arrondi-déprimé, verdâtre; au nombre de 2400 par litre.

Ce pois est de bonne qualité, mais il est peut-être inférieur au pois nain vert gros, il supporte moins bien que celui-ci les terres de qualité médiocre.

POIS

NAIN VERT PETIT.

Syn. — P. NAIN VERT ANGLAIS.

Noms étr. — **All.** Grüne Brockelerbse. Pahlerbse. Grünbleibende Krup-Pahlerbse. Grüne französische Erbse. Grüne Topferbse. Grüne Folger. Kurze Kaperbse. Blaue preussische Erbse.—**Ital.** P. nanone verne picciolo.

Tige de 0m,46. Feuille étroite, vert blond. Fleur blanche au 12 juin pour semis du 11 mars; arrête au 13e nœud, prend 2 cosses par maille. Cosse longue de 0m,057 à 0m,065, large de 0m,010 à 0m,012, épaisse de 0m,009 à 0m,011; arquée, contenant 7 à 8 grains; au nombre de 6-8 par pied. Maturité : 150 jours après le semis. Rendement : 8 à 10 litres par are. Grain arrondi, régulier, verdâtre; au nombre de 5550 par litre.

Ce pois est de bonne qualité, mais un peu délicat.

3o POIS

SANS PARCHEMIN A RAMES.
MANGE-TOUT, id.
GOULUS, id.

Pisum macrocarpum, Dec.

Angl. Sugar peas. — **All.** Zucker Erbse. — **Ital.** Piselli senza pelle. — P. mangia-tutto.

POIS

SANS PARCHEMIN A DEMI-RAME.

Syn. —....

Noms étr. — Ital. P. senza pelle a mezze rame.

Tige de 1m,40, ramifiée en bonne terre. Feuille large, vert blond. Fleur blanche, au 30 mai pour semis du 11 mars; arrête au 12e nœud; prend 2 cosses par maille. Cosse longue de 0m,070 à 0m,077, large de 0m,014 à 0,016, épaisse de 0m,011 à 0m,013, un peu arquée et légèrement tronquée à l'extrémité; contenant 6 à 8 grains; au nombre de 8 à 15 par pied. Maturité : 138 jours après le semis du 11 mars. Grain arrondi, blond jaune ; au nombre de 3240 par litre.

Ce pois est remarquable par son produit et par sa précocité, en même temps qu'il n'est pas exigeant pour la qualité de la terre.

POIS

SANS PARCHEMIN GRAND A FLEUR BLANCHE.

Syn. P. CORNE DE BÉLIER. — P. CROCHU A LARGE COSSE.

Noms étr. — Ital. P. bianco a gran bacelli.

Tige de 1m,65, ramifiée en bonne terre. Feuille large, vert blond. Fleur blanche, au 30 mai pour semis du 11 mars; arrête au 13e nœud; prend 2 cosses par maille. Cosse longue de 0m,100 à 0m,115, large de 0m,023 à 0m,024, épaisse de 0m,0115 à 0m,0120, sans parchemin, très grande, plutôt droite qu'arquée, mais contournée; graine très marquée, n'occupant que la moitié de la largeur de la cosse. Cosse contenant 6 à 8 grains; au nombre de 10 à 12 par pied. Maturité : 138 jours après le semis du 11 mars. Rendement : 10 litres par are. Grain arrondi, déprimé, jaune blond; au nombre de 2420 par litre.

Ce pois est peut-être le meilleur des pois sans parchemin; il est productif et rustique.

POIS

SANS PARCHEMIN A FLEUR ROUGE.

Syn. P. A BOUQUET. — P. CHOCOLAT.

Noms étr. Angl. P. red flowered sugar. — **All.** Braun körnige Zuckerbse.—Sichelerbse.—Grosse graue Säbelerbse.—Grosse blaublühende Zuckerbse.— Rothblühende Zuckerbse.— Grosse Schwert-Zuckererbse. — Holländische Ackerbse. — **Ital.** P. senza pelle a fiori rossi.

Tige de 1m,60, ramifiée en bonne terre. Feuille un peu allongée, d'un vert blond, marquée de rouge autour de l'insertion de la tige. Fleur rouge pâle, au 6 juin pour semis du 11 mars; arrête au 12e-13e nœud; prend 2 cosses par maille. Cosse longue de 0m,075 à 0m,080, large de 0m,014 à 0m,015, épaisse de 0m,011 à 0m,0125, sans parchemin, un peu arquée, quelquefois légèrement contournée, à éperon droit; contenant 6 à 8 grains; au nombre de 12 à 14 par pied. Maturité : 144 jours après le semis du 11 mars. Grain arrondi, brun pâle marbré de roux; au nombre de 3180 par litre.

Ce pois est productif et rustique, mais il a une saveur qui ne plaît pas généralement.

POIS

SANS PARCHEMIN, GÉANT.

Syn. P. D'ALGER.

Noms étr. —. . . .

Tige de 1m,40. Feuille large, vert blond, marquée de rouge autour de l'insertion de la tige. Fleur à étendard rouge, à carène. . . . . , au 12 juin pour semis du 11 mars; arrête au 12e-13e nœud. Cosse longue de 0m,150 à 0m,160, large de 0m,035 à 0m,036, épaisse de 0m,012 à 0m,013, sans parchemin, à valves charnues et épaisses, arquée, très contournée, d'un vert blond, transparente, bossuée par la saillie des grains qui n'occupent que la moitié de sa largeur; contenant 5 à 6 grains; au nombre de 1 par maille et de 5 à 6 par pied. Maturité : 148 jours après le semis du 11 mars. Rendement : 8 litres par are. Grain irrégulier, jaune verdâtre tiqueté de brun, au nombre de 2,150 par litre.

Ce pois est très remarquable par les dimensions de sa cosse, mais il est, comme tous les pois à fleur rouge, d'une saveur peu délicate ; il est en outre peu productif, et nous ne le recommandons qu'à titre de curiosité ; cependant sa cosse peut être utilisée pour les potages dits à la *Julienne*.

POIS

SANS PARCHEMIN A COSSE BLANCHE.

Syn. —....

Noms étr. —....

Tige de 1m,45. Feuille vert blond, marquée de rouge autour de l'insertion de la tige. Fleur rouge violacé ...., au 12 juin pour semis du 11 mars ; arrête au 16e-18e nœud. Cosse longue de 0m,065 à 0m,073, large de 0m,013 à 0m,015, épaisse de 0m,095 à 0m,010, sans parchemin, arquée, quelquefois contournée, blanc jaunâtre ; contenant 6 à 7 grains ; au nombre de 2 par maille et de 12 à 14 par pied. Maturité : 150 jours après le semis du 11 mars. Rendement : 8 à 9 litres par are. Grain irrégulier, jaune verdâtre marbré ou tiqueté de brun ou de noir, au nombre de 2290 par litre.

Ce pois a une saveur désagréable, il est en outre délicat et d'un faible rendement.

POIS

SANS PARCHEMIN A COSSE JAUNE.

Syn. —....

Noms étr. —....

Tige de 1m,20. Feuille large, vert blond. Fleur blanche, teintée de jaune, au 18 juin pour semis du 11 mars ; arrête au 15e nœud. Cosse longue de 0m,10 à 0m,11, large de 0m,020 à 0m,022, épaisse de 0m,095, sans parchemin, droite et contournée, s'amincissant à l'extrémité, sans être tronquée, bossuée par les grains qui n'occupent que la moitié de sa largeur, jaune verdâtre ; contenant 6 à 7 grains qui sont très espacés ; au nombre de 2 par maille, et de 5 à 7 par pied. Maturité : 124 jours après le semis du 11 mars. Rendement : 8 à 9 litres par are. Grain oblong, assez régulier, jaune blond ; au nombre de 2270 par litre.

Ce pois paraît être de bonne qualité, mais il est délicat, peu productif, et ne semble avoir qu'un mérite de curiosité à cause de la couleur de sa cosse.

4° POIS

SANS PARCHEMIN OU MANGE-TOUT NAINS.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** Dwarf sugar peas. — **All.** Zwerg Zucker Erbse.

POIS

SANS PARCHEMIN NAIN HATIF DE HOLLANDE.

Syn. —. . .

Noms étr. — **Angl.** P. early dwarf de Grace. — **All.** Kleine holländische Zuckerbse. — Fächererbse. — Buchsbaumererbse. — **Ital.** P. senza pelle nani e precoci.

Tige de 0m,55, ramifiée. Feuille moyenne, vert blond. Fleur blanche, au 23 mai pour semis du 11 mars; arrête au cinquième et sixième nœud; prend 2 cosses par maille. Cosse longue de 0m,060 à 0m,070, large de 0m,0125 à 0m,0150, épaisse de 0m,010 à 0m,011, arquée, sans parchemin, bossuée par la forme des grains, serrée et déprimée à l'extrémité inférieure, contenant 5 à 6 grains; au nombre de 5 à 8 par pied. Maturité : 133 jours après le semis du 11 mars. Rendement : 8 à 10 litres par are. Grain arrondi ou déprimé, souvent marqué de rides en forme de petites fossettes, jaune blond; au nombre de 4,480 par litre.

Ce pois est de bonne qualité; mais il ne réussit pas très bien en terre légère, et le pois sans parchemin nain ordinaire lui est peut-être préférable.

POIS

SANS PARCHEMIN NAIN ORDINAIRE.

Syn. — P. SANS PARCH. NAIN DE DEUXIÈME SAISON.

Noms étr. — **Ital.** P. senza pelle nano ordinario.

Tige de 0m,75, ramifiée en bonne terre. Feuille assez large, verte. Fleur blanche,

au 6 juin pour semis du 11 mars; arrête aux dixième et onzième nœuds; prend 2 cosses par maille. Cosse longue de $0^m,070$ à $0^m,080$, large de $0^m,013$ à $0^m,0145$, épaisse de $0^m,010$ à $0^m,012$, sans parchemin, arquée, bossuée par la forme des grains, serrée et déprimée à l'extrémité inférieure; contenant 6 à 7 grains; au nombre de 8 à 10 par pied. Maturité : 144 jours après le semis. Rendement : 8 à 10 litres par are. Grain arrondi, quelquefois déprimé carrément, jaune blond; au nombre de 4,220 par litre.

Ce pois est de bonne qualité, en même temps qu'il n'est pas exigeant pour la qualité de la terre.

POIS.

ESPÈCES DIVERSES, FRANÇAISES.

De Lorraine, 1855. Tige de $1^m,20$; très tardif, à feuille étroite et à très petite cosse, et paraissant devoir convenir plutôt comme espèce fourragère que pour le potager.

Rothschild, 1853. Tige de $0^m,80$; sans parchemin, très hâtif, mais extrêmement délicat et peu productif.

Saint-Quentin, 1832. Nous a paru identique au pois sans parchemin à rames à fleur blanche corne de bélier.

Sans parchemin vert, 1853. Tige de $1^m,30$; assez tardif; à grande et belle cosse; productif, grain gros, arrondi-déprimé, verdâtre.

Nain de Kéroulas, 1853. Tige de $0^m,35$; très tardif, du genre du P. nain de Bretagne qui nous a semblé devoir lui être préféré.

A ombelle, 1833. Identique au pois turc sans parchemin à fleur rouge.

Nain de Lévêque, 1853. Tige de $0^m,30$; à cosse petite; hâtif, voisin du P. nain de Joseph, mais ne valant pas celui-ci.

Nain de Brest hâtif, 1853. Tige de $0^m,18$ à $0^m,20$; moins tardif que le P. nain de Brest ordinaire, moins productif, et ne présentant pas d'avantages assez marqués pour l'adopter.

Nain de Joseph. Voisin du P. nain hâtif et peut-être plus précoce, mais celui-ci est plus productif, et nous a toujours paru préférable.

Turc à fleur rouge, sans parchemin. Tige de $1^m,20$, fasciée; fleur rouge et violet; très tardif, peu productif, et que, pour ces raisons, nous avons cru devoir cesser de cultiver; grain jaune-brun marbré de roux.

Turc à fleur blanche, sans parchemin. Variété du précédent que nous avons abandonnée pour les mêmes motifs.

Quarantain (de Niort). Espèce intermédiaire pour la précocité entre le P. Michaux de Ruelle et le P. Michaux de Hollande.

Baudis hâtif, 1844. Nous a paru identique au pois nain hâtif.

Crapeau (de Brest), 1852. Plus nain que le P. nain ordinaire, à feuille plus petite, plus blonde; très distinct du P. nain de Brest ; paraît n'avoir rien de supérieur à nos espèces.

Hâtif de Suresne, 1844. De la même taille que le P prince Albert, à cosse plus petite, un peu plus arquée; un peu moins hâtif, plus délicat, moins productif.

Dominé. Tige de 1m,25; fleurit au huitième nœud, prend 2 cosses par maille; il est productif et succède immédiatement au P. Michaux de Nanterre; grain rond, régulier, jaune blond.

Carré à œil noir. Grain arrondi-déprimé plutôt que carré, à ombilic noir.

Michaux à œil noir. Très voisin du P. Michaux ordinaire, mais un peu moins hâtif, remarquable par son grain à ombilic noir.

Sans pareil. } De la saison du P. de Gouvigny, moins bon et peu pro-
Michemolette. } ductif.

Baron. Espèce intermédiaire entre le P. Michaux ordinaire et le P. Michaux de Ruelle.

Michaux de Nanterre. Très voisin des P. Michaux ordinaire et Michaux de Ruelle; il en diffère par sa cosse plus étroite, son grain plus petit, la couleur plus foncée de son feuillage; il est moins précoce, de 8 jours environ, que le P. Michaux ordinaire; il est peut-être plus rustique et plus productif.

Clamart hâtif. Se distingue du pois Clamart ordinaire, par son feuillage plus blond, moins dressé, par son grain plus rond, moins gros et surtout en ce qu'il le devance de 10 jours environ.

POIS.

ESPÈCES DIVERSES ANGLAISES.

Early Daniel O'Rourke, 1855. — Voisin de notre P. Michaux, de Hollande, et n'offrant rien de remarquable qui doive le lui faire préférer.

British queen.—Très-belle variété du pois ridé, un peu plus tardif, mais le

grain est sujet à se fendre et la cosse est souvent malade, ce qui nous a engagés à ne pas le maintenir dans notre collection; grain jaune-blond, ridé.

King of the marrow, Waite's, 1855.—Tige de 1m 45, demi-hâtif, médiocrement productif. Rien de remarquable; grain ridé, verdâtre.

Paul's prolific, 1855.—Tige de 0m, 80. Demi-hâtif, assez produetif et rustique.

Taylor's prolific, 1855.—Nous a paru identique au P. prince Albert. Le grain a beaucoup de similitude avec celui de ce dernier.

Honey, 1855.—Tige de 1m, 50. Tardif, paraît rustique et productif, mais n'offre rien d'assez remarquable pour nous engager à l'adopter.

Dwarf green Mammoth, 1855. — Tige de 0m, 55. Demi-hâtif et assez productif; assez belle race, voisine du P. Champion d'Écosse. Grain ridé, vert.

Burbridge's surprise, 1855. — Tige de 0m, 35. Hâtif et productif; c'est un beau pois, voisin du P. nain vert impérial, s'il n'est identique.

Queen of the Dwarfs, 1855.— A tige de 0m,35; demi-tardif; délicat et d'un très faible produit; grain gros, déprimé, jaune-blanchâtre.

Perdrix (Partridge?). — Espèce fourragère à fleur rouge, très tardive.

Lyn's prolific, 1853.—Tige de 0m,70; très tardif et n'offrant rien de remarquable.

Early double blossom, 1853. — Variété voisine du pois Michaux de Ruelle, mais qui paraît lui être inférieure en ce qu'il serait moins productif.

Ringwood's marrow, 1854. — Genre du P. Michaux ordinaire auquel il ressemble tout à fait pour le grain, mais il est moins productif et ne prend qu'une cosse à la maille; c'est, du reste, le même degré de précocité.

Nainvert de Groom, 1833.—Plus nain que le P. nain vert gros; de 5 à 6 jours plus hâtif; paraissant très productif; cosse contenant 6 à 7 grains, plante ramassée, trapue, disposée en éventail.

Scimitar blue, 1853. — Tige de 1m; très belle cosse, contenant 10 grains en moyenne; très-tardif et paraissant un peu délicat.

Nec plus ultrà, 1853. — Tige de 1m,30; assez belle cosse; très tardif; voisin du P. ridé et ne présentant rien de remarquable.

New-York, 1853. — Tige de 0m,60; demi-hâtif; paraît être une assez bonne race qui devrait être mise en parallèle avec le P. nain blanc ordinaire.

Marrow fat, 1832. — Nous paraît voisin du pois de Marly.

Woodford's green marrow, 1831.—Tige de 0m,75; tardif, peu productif, et ne paraissant pas mériter d'être suivi.

Danecroft, Girling's, 1853.—Tige de 0m,75; feuille remarquable, blonde et glacée comme si elle eût été gelée; aussi hâtif que le P. Michaux de Hollande, très délicat, peu productif et remarquable seulement par la singularité de son feuillage; grain arrondi, régulier, jaune.

Great Britain, 1852.—Paraît très voisin du pois British queen; grain blanc, ridé.

White Mammoth, Hair's, 1852.—Nain. De quatre jours moins tardif que le ridé ordinaire et de quatre jours moins précoce que le P. ridé nain. Paraît être une assez bonne race.

Green Mammoth, Hair's, 1852.—Préférable à la variété à grain blanc, plus productif.

Banksian marrow, 1852.—Se rapproche beaucoup du P. nain vert impérial.

Blue Spanish dwarf, 1853.—Tige de 0m,70; très tardif et paraissant, du reste, médiocre.

Early dwarf long podded, 1853.—Semble très voisin du P. nain hâtif, si ce n'est le même.

Early rival Danecroft, 1852.—Ne nous paraît pas différer du P. Danecroft Girling's.

Dwarf marrow fat, 1852.—Tige de 1m,35. Tardif; paraît peu productif et ne présente rien de remarquable.

Dwarf Sugar, 1853.—Tige de 0m,85; très tardif; paraît, du reste, être une assez bonne race.

Early Charlton, 1853. — Voisin du P. Michaux, qui lui est préférable comme plus beau et plus productif.

Early tall Waterloo marrow fat, 1851. — A belle cosse; de 5 à 6 jours plus hâtif que le P. ridé; ne présente rien de remarquable.

Impérial, Flack's. — Paraît identique à notre P. nain vert impérial.

Surprise, Fairbeard's, 1853.—Tigede 1m,30; demi hâtif; remarquable par la beauté de sa cosse.

Dwarf green Mammoth, 1853.—Tige de 0m,70; tardif, beau pois, voisin du P. ridé nain vert, mais ne lui paraissant pas supérieur.

Surprise, Burbridge's, 1853.—Tige de 0m,40; grain déprimé ou carré, gros, verdâtre; voisin du P. nain vert impérial, plus nain, plus hâtif et peut-être supérieur à ce dernier.

Eclips, Burbridge's, 1853.—Peu différent du P. Burbridge's surprise, mais à grain jaune-blond, ridé.

Will watch, Fairbeard's, 1853. Ne nous a pas paru distinct du P. Surprise, Burbridge's.

Marrow Shanley, 1853. Nous a paru être le même que Burbridge's, Surprise.

Reliance, Thurston's. Très tardif; grain rond, blanc, très gros, dans le genre de celui du P. fève.

Champion of England, Fairbeard's, 1853. Sorte de P. ridé vert, voisin du P. tall green Mammoth, mais beaucoup moins productif; c'est cependant une assez bonne race à très belles cosses et à grain ridé, vert.

Early extra, 1844. Même que le P. prince Albert.

Early race horse, 1855. Nous paraît identique au P. Michaux, de Hollande; même grain.

Sangster, n° 1, 1855. Nous paraît identique au P. Michaux, de Hollande.

Early Hotspur, 1855. Grande race tardive, à peu près comme le P. de Gouvigny, mais moins productif et un peu plus grand; grain assez petit, rond, régulier, jaune.

Isherwood's railway, 1855. Nous paraît identique au P. Empereur ; le grain a quelque rapport avec celui de ce dernier.

Early Badelean, 1855. Le fond du lot nous a paru être du P. Michaux, de Hollande, passablement mêlé.

Prolific marrow, Danecroft, 1855. Genre de pois nain vert impérial, mais à grain arrondi, régulier, jaune-blond.

Monastery marrow, 1855. Grand pois tardif, un peu dans le genre du Marly; pourtant plus tardif.

Bellamy's green marrow, 1855. Genre du Victoria marrow; paraît être une bonne race.

Indented green marrow, 1855. Ce pois se rapproche du P. tall green Mammoth, mais il est plus tardif.

Redman's imperial, 1855. Nous paraît identique au nain vert impérial.

Flack's Victory, 1855. Identique au P. nain vert impérial.

Fairbeard's non pareil, 1855. Aspect du pois d'Auvergne, à grain jaune, petit, carré, ridé.

Epp's lord Raglan, 1855. Très tardif; se rapprochant du P. nain de Mammoth ou du P. Champion of Scotland, mais plus tardif.

Prodige, 1855. Identique au P. nain, très hâtif, à châssis.

POIS.

ESPÈCES DE DIVERSES PROVENANCES.

De Castrowa, 1855. Tige de 1m,40 à 1m,60. Ne prend fleur qu'au 19e nœud, à la cosse petite, est très tardif, et paraît devoir mieux convenir pour fourrage que pour potager.

De Simbiroug, 1855. Tige de 1m,80 à 1m,90. Prend fleur au 19e nœud, a la cosse petite, est tardif, et paraît médiocre.

Blanc du prince Dalgorouski, 1855. Tige de 1m,80. Prend cosse au 16e nœud, rustique et productif, tardif; paraît être une assez bonne race.

Tchernigoff, 1855. Tige de..... Ne prend cosse qu'au 20e nœud; à cosse très petite; très tardif et paraît plutôt une espèce fourragère : dans un autre essai, il avait été très ramifié et nous avait paru très productif.

Du gouvernement de Jaroslaff. Tige de 1m,35; très tardif et paraissant plutôt une espèce fourragère.

Du gouvernement de Vladimir, 1855. Tige de 1m,50. Ne prend fleur qu'au 20e nœud; tardif et paraît plutôt un pois à fourrage qu'une espèce potagère.

Fontanelle, 1855. Tige de 1m,60; très tardif et nous ayant paru ne présenter rien de remarquable.

Très hâtif unifiore de Gendbrugge, 1855. Nous a paru tout à fait identique au P. prince Albert.

Le plus hâtif biflore de Gendbrugge, 1855. Nous a paru très voisin du P. Empereur.

Très hâtif et très productif, dit de Mai, 1855. Variété voisine du pois Michaux, et ne présentant rien de remarquable.

D'Astracan à grande cosse, 1855. Tige de 1m,60; demi-hâtif; paraissant assez bon, mais n'ayant rien de remarquable.

Nain hâtif à écosser, 1850. Très voisin du P. nain très hâtif à châssis; peut-être un peu plus grand, à cosse moins grande; mais le P. nain très hâtif à châssis paraît préférable.

Capucine, 1846. Grand pois à ramer, à fleur rouge.

Bivort, 1853. Très voisin du P. Michaux de Hollande, qu'il paraît devancer de 2 ou 3 jours; il est délicat et assez sensible à la gelée.

Asterbse,
Spanische Marotte Erbse,
Graue Spanische Ausbrecherbse,
Spanische Michaurerbse,
} synonymes allemands du P. Michaux à œil noir.

POIS-CHICHE.

Syn. — GARVANCE. — CAFÉ FRANÇAIS. — CESERON. — CICÉROLE. — CISERON. — GARVANE. — PISETTE. — POIS-BÉCU. — POIS BLANC. — POIS CICHE. — POIS CORNU. — POIS DE BREBIS. — POIS GRIS. — POIS POINTU.

Noms étr. — **Angl.** Chick-Peas. — **All.** Kicher Erbse. — **Esp.** Garbanzos. — **Port.** Grão de Bico. — Chicaro. — **Ital.** Cece.

Cicer arietinum. — Fam. des *Légumineuses.*

Originaire du Midi de l'Europe. Annuel. Tige haute de 0m,30, herbacée, droite, anguleuse, velue, feuilles ailées avec une impaire, à folioles dentées; fleurs petites, blanches, solitaires, axillaires à pédoncules pliés et chargés d'un filet court dans le voisinage de leur angle; gousse rhomboïdale, renflée, contenant deux graines; graine presque ronde, terminée par une pointe courbée du côté de l'ombilic, blanc jaunâtre; sa durée germinative est de..... années; un litre pèse 750 grammes, et contient 1960 grains de grosseur moyenne.

Usage. — On mange le grain sec et le plus souvent en purée; on a tenté de le substituer au café après l'avoir torréfié.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 530.

POIS-CHICHE

ROUGE.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Cette variété diffère du Pois chiche blanc ordinaire, par sa fleur qui est d'un rouge pourpre et par son grain qui est brun.

POMME DE TERRE.

Syn. — Parmentière. — Patate des jardins. — Patate de la Manche. — Patate de Virginie. — Tartaufe. — Tartufle. — Trufelle.

Noms étr. — **Angl.** Potato. — **All.** Kartoffel. — **Esp** Batata. — **Port.** Batata. — **Ital.** Patata.

Solanum tuberosum. — Fam. des *Solanées.*

De l'Amérique méridionale. Plante vivace, à racine, munie de rameaux nombreux produisant des tubercules plus ou moins gros; tige de $0^{m},40$ à $0,^{m}60$, herbacée, dressée, anguleuse, rameuse; feuilles pinnées avec impaire, à folioles ovales, pubescentes ou velues en dessous, entre lesquelles sont placées d'autres folioles plus petites. Fleurs disposées en cymes terminales et divisées en deux faisceaux, le pédoncule est articulé, la corolle qui est formée d'une seule pièce divisée en 5 lobes ou parties est blanche, rose ou violette suivant les variétés; le fruit consiste en une baie arrondie de la grosseur d'une cerise. Graine lenticulaire, aplatie; sa durée germinative est de 3 années. Dix grammes contiennent 35,250 graines, le litre pèse 500 grammes.

Usage. — On mange les tubercules.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier,* 1854, p. 530.

POMME DE TERRE

JAUNE LONGUE DE HOLLANDE.

Syn. — P. de terre Parmentière.

Noms étr. — **Ital.** P. cornicino giallo. — P. olanda gialla.

Tubercule pesant en moyenne 56 grammes, mesurant $0^{lit},084$, allongé, aplati; ordinairement atténué à la base vers le point d'attache; yeux peu nombreux, peu proéminents, cicatrice (dépression dans laquelle l'œil se trouve presque toujours logé) presque nulle; peau jaune, très fine et lisse; chair jaunâtre, très farineuse, sèche et savonneuse. Germe blanc, légèrement violacé. Tige assez forte, dressée,

feuilles à folioles frisées. Fleurs lilas violacé, assez grandes, penchées, longuement pédicellées. — Tubercules épars. Maturité demi-tardive.

Cette variété est peut-être la meilleure que nous connaissions pour la table ; elle est assez productive et de bonne conservation.

POMME DE TERRE

KIDNEY.

Syn. — MARJOLIN. — MARJOLAINE. — QUARANTAINE.

Noms étr. — ....

Tubercule pesant en moyenne 66 grammes, mesurant 0lit,062, allongé, aplati, atténué et quelquefois un peu contourné à la base ; yeux très peu nombreux, très peu proéminents, cicatrice presque nulle ; peau jaune, très fine et lisse ; chair blanc-jaunâtre, assez farineuse et savonneuse. Germe blanc teinté de jaune Tige haute de 0m,25 à 0m,30, dressée, peu ramifiée ; feuilles peu nombreuses, à folioles moyennes, très peu cloquées, assez obtuses, concaves, non contournées, assez espacées, vert intense ; fleurs avortant presque constamment. Tubercules réunis. Maturité très hâtive.

Le germe est toujours blanc teinté de jaune mais jamais de rose violacé (c'est celui de la marjolin tardive !) Les feuilles sont très brillantes et un peu charnues ou épaisses ; ne fleurit jamais ; *donne très rarement* des boutons qui avortent.

Cette variété se recommande par sa très grande précocité, par la beauté et la netteté de son tubercule, et par la qualité de sa chair ; c'est celle que les jardiniers préfèrent pour la culture sous châssis. Son tubercule ressemble beaucoup aux petits tubercules de la Pomme de terre jaune longue de Hollande, ce qui peut donner lieu à des confusions fâcheuses.

POMME DE TERRE

NAINE HATIVE.

Syn. — ....

Noms étr. — **Ital.** P. nana primaticcia.

Tubercule pesant en moyenne 72 grammes et mesurant 0lit,064 ; régulièrement arrondi, quelquefois bossué et difforme, yeux ordinairement assez saillants ; peau

jaune, un peu gercée; chair jaune. Germe blanc-violacé. Tige de $0^m,35$ à $0^m,40$, ordinairement couchée; feuilles assez nombreuses, à folioles très serrées, moyennes et contournées, d'un vert assez intense; fleurs avortées. Tubercules réunis. Maturité hâtive.

Cette variété est peu productive et l'on doit lui préférer la Kidney ou Marjolin qui est plus précoce et plus productive.

POMME DE TERRE

NOISETTE-SAINVILLE.

Syn. — CHATAIGNE SAINVILLE.

Noms étr. — ....

Tubercule pesant en moyenne 30 grammes, mesurant $0^{lit},03$, assez régulièrement arrondi; yeux peu enfoncés, situés près d'une ride prononcée; peau jaune, fine; chair blanche, sèche, farineuse, excellente; germe blanc-verdâtre-lilacé. Tige de $0^m,35$ à $0^m,40$; couchée, se redressant à l'extrémité; feuilles assez nombreuses à folioles petites, serrées, presque arrondies, mucronées, à cloqûres fines mais fortement prononcées, vert très foncé; fleurs nulles. Tubercules réunis. Maturité demi-hâtive.

Cette variété est d'une qualité excellente, mais elle est assez délicate et peu productive.

POMME DE TERRE

CHAVE.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** P. Shaw.

Tubercule pesant en moyenne 144 grammes et mesurant $0^{lit},12$; assez régulièrement arrondi, quelquefois légèrement déprimé, yeux assez profondément enfoncés sous une ride peu prononcée, peau jaune verdâtre, assez épaisse, légèrement gercée; chair jaunâtre, un peu grossière mais bonne et savoureuse; germe blanc jaunâtre teinté de violet. Tige haute de $0^m,50$ à $0^m,55$, assez forte, presque couchée; feuilles à folioles nombreuses, de dimension moyenne, passablement cloquées, contournées et ondulées; fleurs lilas. Tubercules réunis. Maturité demi-hâtive.

Cette variété est très productive en même temps qu'elle est précoce et, pour ces deux raisons, elle a été presque généralement adoptée pour la grande culture aux environs de Paris.

POMME DE TERRE

SEGONZAC.

Syn — De la Saint-Jean.

Noms étr. — ....

Tubercule pesant en moyenne 112 grammes, mesurant $0^{lit},10$; assez régulièrement arrondi, yeux assez profondément enfoncés sous une ride peu prononcée, peau jaune verdâtre, épaisse, légèrement gercée; chair jaunâtre, un peu grossière, mais bonne et savoureuse; germe blanc légèrement teinté de violet. Tiges hautes de $0^{m},30$ à $0^{m},40$, inclinées ou dressées, peu nombreuses; feuilles assez nombreuses à folioles moyennes, allongées, cloquées irrégulièrement, très contournées et ondulées, d'un vert blondissant; fleurs avortées. Maturité demi-hâtive.

Cette variété est très voisine de la Chave et l'on pourrait facilement confondre les tubercules qui sont peut-être ordinairement un peu plus petits dans la Segonzac; cette dernière est, en outre, de huit jours environ plus tardive que la Chave.

POMME DE TERRE

ARTICHAUT JAUNE.

Syn. — Ananas.

Noms étr. — ....

Tubercule pesant en moyenne.... grammes, mesurant 0^{lit}....; effilé vers la base, allongé, surmonté de protubérances régulièrement imbriquées, sous lesquelles les yeux se trouvent placés; peau jaune lisse; chair blanc verdâtre, de qualité médiocre, peu farineuse; germe blanc. Tiges faibles, couchées; feuilles à folioles frisottées; fleur blanche. Tubercules réunis. Maturité demi-tardive.

Cette variété est assez productive, mais elle n'a du reste d'autre mérite que la singularité de sa forme qui lui a valu une certaine vogue; ce n'est qu'à ce titre que nous l'avons conservée dans notre collection.

POMME DE TERRE

DES CORDILLIÈRES.

Syn. — P. DE TERRE JAUNE D'OEUF.

Noms étr. — ....

Tubercule pesant en moyenne 36 grammes, mesurant 0 lit. 034, arrondi irrégulièrement, yeux assez enfoncés près d'une ride peu saillante, peau jaune foncé nuancé de brun; chair jaune foncé, peu farineuse; germe blanc jaunâtre, saumoné. Tige de $0^m,60$ à $0^m,65$, droite, assez ramifiée, jaune verdâtre; feuilles à folioles petites, allongées, peu cloquées, légèrement ondulées, pointues, contournées, d'un vert très blond, jaune sur le bord; fleur blanche. Maturité demi-tardive.

Cette Pomme de terre, très remarquable par la couleur de sa chair, constitue peut-être une variété très distincte, et c'est à ce titre seulement que nous l'avons conservée dans notre collection; elle est peu productive et délicate.

POMME DE TERRE

TARDIVE D'IRLANDE.

Syn. — ....

Noms étr. — **Ital.** P. tardiva d'Irlanda.

Tubercule pesant en moyenne 76 grammes et mesurant $0^{lit},072$, arrondi, bossué; yeux très profondément enfoncés, bridés, un peu creux, quoique le tubercule soit très net; peau jaune lavé ou fouetté de rose, assez unie; chair blanche de très bonne qualité; germe blanc teinté de rose saumoné. Tige de $0^m,30$ à $0^m,40$, dressée, mince, vert quelquefois légèrement lavé de violet près de la base; feuilles courtes, peu nombreuses; à folioles peu serrées, étroites, allongées, cloquées, concaves, quelquefois un peu contournées, pointues, pliées à la base; fleur lilas petite. Tubercules ramassés. Maturité très tardive.

Cette espèce n'est pas très productive, mais elle est remarquablement tardive, et ce qui lui donne surtout du prix c'est qu'elle est une des dernières à germer.

POMME DE TERRE

XAVIER.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Tubercule pesant en moyenne 82 grammes et mesurant $0^m,076$; allongé méplat, aminci vers le point d'attache; yeux un peu proéminents, cicatrice peu marquée; peau rose clair légèrement rugueuse, assez épaisse; chair jaunâtre; germe blanc lavé de rose à la base et lilas rose à l'extrémité. Tige haute de $0^m,45$ à $0^m,50$, dressée ou inclinée, d'un vert fortement coloré de rougeâtre; feuilles assez longues, nombreuses au sommet, à folioles moyennes, allongées, aiguës, finement cloquées, contournées, passablement ondulées; fleurs blanches. Tubercules ramassés. Maturité demi-hâtive.

Cette espèce se recommande par la belle apparence de son tubercule et par sa qualité.

POMME DE TERRE

ROSACE.

Syn. — Rosée de Conflans. — Rosace de Villiers-le-Bel. — Boru.

Noms étr. — ....

Tubercule pesant, en moyenne, 56 grammes et mesurant 0 lit. 0,52, allongé, méplat, aminci aux deux extrémités, particulièrement vers le point d'attache, ordinairement un peu contourné; yeux très peu proéminents, cicatrice peu marquée, peau rose clair tirant au jaune, lisse et fine; chair jaune; germe blanc rosé. Tige haute de $0^m,50$ à $0^m,55$, dressée ou inclinée, assez forte, verte, colorée le long des côtes et à la base de violet brunâtre; feuilles nombreuses, à folioles grandes, allongées, aiguës, cloquées, régulièrement pliées, légèrement contournées, vert foncé; fleur blanche, grande. Maturité demi-tardive.

Cette variété est productive et estimée, pour ce motif, par les cultivateurs des environs de Paris; elle n'est pas de très bonne qualité.

POMME DE TERRE

POUSSE DEBOUT.

Syn. — P. DE T. CUEILLEUSE.

Noms étr. — ....

Tubercule pesant, en moyenne, 64 grammes et mesurant 0lit,62; allongé et méplat, aminci vers la base au point d'attache, yeux peu nombreux, proéminents, et quelquefois mamelonnés; peau rose violacé souvent verdâtre au gros bout qui s'élève quelquefois au-dessus du sol ; chair jaunâtre, de qualité passable, germe blanc rosé. Tiges...; feuilles...; fleur blanche. Maturité demi-tardive. Produit abondant.

Cette variété, qui est recommandable par son produit plus que par sa qualité, est une de celles qui alimentent le marché de Paris.

POMME DE TERRE

ROUGE LONGUE DE HOLLANDE.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Tubercule pesant en moyenne 76 grammes, mesurant 0lit,07, de forme allongée, très aplatie, effilée, souvent contournée ou crochue, yeux presque insensibles jusqu'au moment où le germe paraît, peau rouge violacé, légèrement rugueuse; chair très jaune, de très bonne qualité, germe rose violacé. Tige haute de 0m70 à 0m80, un peu inclinée, quoique assez forte, rougeâtre; feuilles à folioles peu nombreuses, assez petites, serrées, allongées, finement cloquées, ondulées, pliées à la base; fleurs blanches, grandes. Tubercules un peu épars. Maturité demi hâtive.

Cette variété se recommande par sa qualité; elle est assez productive.

POMME DE TERRE

VITELOTTE.

Syn. — ....

Noms étr. — ...

Tubercule pesant en moyenne 56 grammes, mesurant 0lit,054, allongé, aplati;

yeux nombreux sous des rides saillantes en forme d'imbrications entaillées; peau rose clair, unie; chair blanc verdâtre, cohérente, ce qui rend cette variété très convenable pour les ragoûts; germe rose violacé. Tige haute de 0m40 à 0m50, généralement dressée, grosse, forte, très rameuse, anguleuse, teintée de rouge brunâtre, surtout à la base; fleurs grandes, blanches. Tubercules réunis. Maturité demi hâtive.

Cette variété est productive et se recommande, en outre, par la qualité particulière de sa chair.

POMME DE TERRE

YAM.

Syn. — P. DE T. IGNAME.

Noms étr. — ....

Tubercule pesant en moyenne 102 grammes, mesurant 0lit,096, allongé, irrégulier; yeux placés sous des protubérances entaillées assez profondément, peau jaune rosé, assez fine, chair blanc verdâtre, très bonne et farineuse, germe rose un peu violacé. Tige haute de 0m50, légèrement inclinée ou dressée; feuilles peu nombreuses, à folioles petites, cloquées, ondulées et contournées, les feuilles supérieures tout à fait pliées, très ondulées, et plus blondes, ce qui donne à la plante un aspect particulier; fleur lilas pâle ou blanc lilacé. Tubercules un peu épars. Maturité tardive..

Cette variété est productive et se recommande, en outre, par sa bonne qualité.

POMME DE TERRE

MANGEL WURZEL.

Syn. — P. DE T. DOIGT DE DAME.

Noms étr. — ....

Tubercule pesant en moyenne.....grammes, mesurant 0lit,....., allongé, méplat; yeux peu nombreux placés dans une cavité assez profonde; peau rouge lilacé, assez fine; chair...; germe court, très gros, blanc, coloré de rouge rosé à la base. Tige haute de 0m40, dressée ou inclinée, vert jaunâtre colorée de rouge clair

sur le sommet des côtes; feuilles à folioles moyennes, allongées, aiguës, peu serrées, cloquées, ondulées, légèrement concaves, non contournées; fleur lilas à pointes blanches. Tubercules ramassés. Maturité demi tardive.

Cette espèce est de bonne qualité et assez productive.

POMME DE TERRE

TRUFFE D'AOUT.

Syn. — ....

Noms étr. — **Ital.** P. TARTUFFO D'AGOSTO.

Tubercule pesant en moyenne 72 grammes, mesurant 0lit,070, arrondi, irrégulier; yeux placés dans des cavités profondes; peau de couleur rouge brun, rugueuse et comme gercée; chair blanc verdâtre, germe rose intense un peu violacé. Tige de 0m30, à demi couchée; feuilles nombreuses, surtout au sommet, à folioles allongées, pointues, cloquées, ondulées et contournées; fleurs blanches. Tubercules réunis. Maturité demi hâtive.

Cette variété est recommandable à cause de sa précocité et de sa bonne qualité.

POMME DE TERRE

LA DESCROIZILLE.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Tubercule pesant en moyenne 34 grammes et mesurant 0lit,034, arrondi irrégulièrement ou un peu allongé; yeux enfoncés sous une ride prononcée; peau rosée un peu rugueuse; chair jaune, ferme, farineuse, excellente; germe blanc violacé. Tige haute de 0m45 à 0m50, inclinée ou demi couchée; feuilles assez nombreuses, à folioles moyennes, cloquées, pliées, ondulées et contournées, vert foncé; fleur blanche. Tubercules épars. Maturité tardive.

Cette espèce est de très bonne qualité, mais elle n'est pas très fertile.

POMME DE TERRE

DE ROHAN.

Syn. — ....

Noms étr.—....

Tubercules pesant en moyenne 136 grammes, mesurant $0^{lit},130$, arrondis ou mamelonnés et irréguliers, réunis quelquefois par groupes et soudés ensemble, yeux très enfoncés ; peau rosée, nuancée de jaunâtre; chair blanc verdâtre, aqueuse, peu farineuse; germe rose saumoné. Tige haute de $0^{m}55$ à $0^{m}60$, généralement inclinée, assez forte, vert jaunâtre, à côtes colorées de violet terne, la base violet foncé ; feuilles longues à folioles moyennes, serrées, allongées, régulièrement cloquées, pliées à la base, ondulées, quelquefois contournées, vert foncé; fleur avortée. Tubercules réunis. Maturité très tardive.

Cette espèce n'est remarquable que par le volume qu'elle acquiert et par son produit, mais l'irrégularité de sa forme rend son nettoyage difficile, et sa maturité tardive la rend fort sujette à souffrir de la maladie; en tout cas, elle ne devrait être considérée que comme une variété agricole.

POMME DE TERRE

ROUGE RONDE DE STRASBOURG.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Tubercule pesant, en moyenne, 66 grammes, mesurant $0^{lit},62$, arrondi, irrégulier, bossué, yeux peu profonds; peau rouge vif, assez fine; chair jaunâtre, serrée, de très bonne qualité ; germe rose intense un peu violacé. Tige haute de 0^{m}..., forte, dressée, verte, colorée sur les côtes et sur quelques faces, de violet brunâtre; feuilles nombreuses à folioles assez grandes, allongées, pointues, cloquées, ondulées, vert assez foncé; fleur lilas au centre et lavée de blanc sur le bord. Maturité demi-tardive.

Cette variété est bonne et productive.

POMME DE TERRE

VIOLETTE.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Tubercule pesant, en moyenne, 64 grammes, mesurant 0lit,06; arrondi, assez régulier, yeux peu profonds; peau violet noir, lisse; chair jaune; germe violet foncé noir, pointillé et marbré. Tige forte, parsemée de points rougeâtres; feuilles très petites à folioles planes, d'un vert tendre; fleur violette. Tubercules réunis. Maturité tardive.

Cette variété est assez productive et de très bonne qualité.

POMME DE TERRE

CHANDERNAGOR.

Syn. — P. DE T. LANKMANN.

Noms étr. —....

Tubercule pesant, en moyenne, 84 grammes, et mesurant 0lit,082; arrondi assez régulièrement, yeux passablement profonds, placés près d'une ride prononcée, chair blanche marbrée de violet, de mauvaise qualité; germe violet noirâtre. Tige haute de 0m, 40 à 0m,45, dressée, assez forte, verte, fortement colorée de rougeâtre; feuilles peu nombreuses, à folioles ovales, mucronées, presque planes, vert foncé; fleur. ... Tubercules réunis. Maturité demi-tardive. Produit assez abondant.

Nous n'avons adopté et nous ne mentionnons cette variété qu'à cause de la singulière marbrure de sa chair, qui, du reste, est peu délicate et d'une couleur désagréable.

POMME DE TERRE.

ESPÈCES DIVERSES.

Nota. Les variétés de Pomme de terre sont, pour ainsi dire, innombrables, puisque les graines produisent des variétés différentes des types d'où elles sortent, mais ces variétés se sont multipliées dans une proportion qu'il est impossible

d'apprécier, depuis que, par suite des ravages qu'exerçait la maladie de la Pomme de terre, les agriculteurs furent encouragés à faire des semis nombreux dans la vue de régénérer cette plante. Nous n'avons donc pas entrepris d'étudier toutes celles qui se sont produites et qui ont plus ou moins de mérite ; cependant, chargés par la Société impériale et centrale d'agriculture de cultiver la collection qu'elle entretient depuis un grand nombre d'années, nous avons vu passer sous nos yeux les variétés de Pommes de terre qui lui ont été présentées et nous avons, nous-mêmes, introduit dans cette collection les variétés les plus prônées dans le commerce ; nous sommes donc en état de présenter ici un tableau où se trouvent classées, d'après leurs formes, les variétés qui ont été étudiées où qui sont encore à l'étude dans cette collection importante.

(Nous ne comprenons pas dans ce tableau les variétés qui font partie de notre collection commerciale).

1re Section.

JAUNES, RONDES, GROSSES.

Particulière de Londres. M. Lawson 1834 (1).
Hâtive à feuille de frêne. M. Lawson 1834.
Hâtive de semence. M. Lawson 1834.
Naine à châssis. M. Lawson 1834.
Filassier. M. Sageret 1831.
Hétéroclite ronde. M. Foucard 1833.
Early American. M. Warner 1845.
Martin's superior early prolific. M. Warner 1845.
Manly N° 2. M. Charlwood 1835.
Naine hâtive Américaine. M. Lawson 1834.
Sweet white. M. le Comte de Gourcy 1842.
Jaune hâtive ronde. M. Bailly 1832.
Grosse excellente. M. Mercier d'Alençon 1838.
Champion hâtive. M. Lawson 1834.
Nec plus ultrà. M. Lawson 1834.
Champion. Angleterre 1815.
Manly N° 1. M. Lawson 1834.
La Lank. M. Lawson 1834.

(1) Nous croyons utile d'indiquer l'origine et l'époque de l'introduction.

Champion tardive. M. Lawson 1834.
De la Saint-Jean. M. le Marquis de Fayolle 1841.
Martin's prolific globe. M. Warner 1843.
Patraque jaune. Halle de Paris.
Rohan jaune? 1837.
Reinette du Gâtinais. Les Barres 1829.
Minum cup. M. Warren 1829.
Ronde de Perth. M. Parguez 1841.
Busse tardive. M. le Marquis de Fayolle 1841.
A pourceaux. M. Jullien 1844.
Jaune d'Islande. M. Mérat 1838.
Précoce de Harvey. M. le Comte de Gourcy 1842.
La fine peau. Ardennes 1815.
Philadelphie. M. Deroy 1817.
La six-semaines. M. Rob. Carr 1826.
Limale. M. le baron de Hooghvorst 1829.
La de Fayolle. M. Sageret 1827.
La bonne Wilhelmine. M. Ordinaire 1815.
La tige couchée. Douai 1815.
De Hovorst. M. Akermann 1841.
Jaune ronde. M. Parguez 1841.
Américaine hâtive élevée. M. Lawson 1834.
L'Anglaise. M. Magendie 1839.
La blanche à fleur blanche. M. Gérard 1838.
La Daubenton. M. Sageret 1831.
Prince de Galles. M. Lawson 1834.
Ox-noble. Angleterre 1815.
La Reinette. M. Armand de Caillon 1829.
La fruit à pain. M. Gibbs 1817.
Les murs de la Grande-Bretagne. M. Lawson 1834.
Lumpers. M. Lawson 1834.
Dunkerque. M. Jullien 1844.
Jaune d'août. Jemmapes 1815.
Sodens new early Oxford. M. Warner 1843.
Fine hâtive d'Amérique. M. Rob. Carr 1826.
Naine hâtive américaine. M. Lawson 1834.

Neuf-semaines. M. Jullien 1844 et M. Escout 1815.
Hâtive de Londres. M. Lawson 1834.
Schaw hâtive. M. Lawson 1834.
Bloc jaune. Angleterre 1815.
Réniforme. M. Rendu 1841.
Staffold Hall. M. Lawson 1841.
Bertin blanc. M. Jullien 1844.
Prolifique hâtive. M. Lawson 1834.
Jaune hâtive. M. Muret 1838.
Peruvian. M. Lawson 1841.
A feuille de frêne. M. Lawson 1844.
La blanche à fleur violette? 1835.
Délices hâtive de Fox. M. Lawson 1834.
Globe hâtive de Fox. M. Lawson 1834.
Hâtive de Williamson. M. Lawson 1834.
Hâtive à châssis. M. Lawson 1834.
De Forley. M. Lawson 1834.
Hâtive de Ross. M. Lawson 1834.
Hâtive de Wellington. M. Lawson 1834.
Popples. M. Lawson 1834.
Blanc de neige de Masgrove.
La Dombasle.
Montagnarde tardive.
La Jacquinot de Presle. .... 1829.
La grosse baie. Clèves 1815.
Douglas. M. Rendu 1841.
Hâtive d'Hopetoun. M. Lawson 1834.
Sauderson. M. Lawson 1834.
Péruvienne. M. Lawson 1834.
Patersons. M. Lawson 1834.
Don. M. Lawson 1834.
Blanche de Villersexel. M. Guyard 1835.
Semence de l'Ox-Noble. 1834.
La cent-jours. Argenteuil 1834.
La Young. M. Sageret 1831.
La jaune semi-longue. Douai 1815.

La feuille de haricot. Côte-d'Or 1815.
La Zélandaise. Morbihan 1815.
La jaune tardive. Jemmapes 1815.
La variante. Jemmapes 1815.
La hâtive. M. d'Evry 1817.
La Rock. M. Lawson 1834.
La Turlursienne. Origine?
La New-York.
La jaune d'œil. M. Morel de Vindé 1815.
La Dailly. M. Dailly 1829.
Cluster early white. M. Lawson 1846.
Old scotch white. M. Lawson 1846.
Seek no further. M. Lawson 1846.
Dickson early field. M. Lawson 1846.
Second early. M. Lawson 1846.
Irish pink. M. Lawson 1846.
London-Don. M. Lawson 1846.
Orchards. M. Lawson 1846.
Invermay early. M. Lawson 1846.
Quebec profit. M. Lawson 1846.
Lawson prolific. M. Lawson 1846.
Prolifique tardive. M. Lawson 1846.
Black's seedling. M. Lawson 1846.
Early-Don. M. Lawson 1846.
Esselback. M. Lawson 1846.
Castarphine hill early. M. Lawson 1846.
Rostaing. M. Lawson 1846.
John's early. M. Lawson 1846.
Fonely round white early. M. Lawson 1846.
Dod's seedling. M. Lawson 1846.
Imder sauk Dambar. M. Lawson 1846.
Aberdeen favorite. M. Lawson 1846.
Little nut. M. Lawson 1846.
Mairten's early. M. Lawson 1846.
Bryone Glorian. 1847.
Blanche hâtive à taches bleues. M. Boussingault 1848.

Jaune hâtive. M. Goldenberg 1848.
Manly's early. M. Lawson 1850.
Prince Régent. M. Lawson 1850.
Williamson's early. M. Lawson 1850.
Sancerre. Société d'Agriculture 1850.
Jaune hâtive. M. Hiver 1851.
Hezard. M. Hezard 1852.
Ash leaved round. M. de Gourcy 1852.
Lawson's conqueror. M. de Gourcy 1852.
Dormeuse. 1852.
Gold finder. M. de Gourcy 1852.
Hobeklers. M. Van Geert 1852.
De Zélande. M. Van Geert 1852.
Régénérée. De M. Valsoff 1853.
Augustine. M. Hezard 1853.
Covent-Garden. ..... 1851.
Lemon. 1852.
Marjolin tardive. M. Bazin 1853.
Trouvaille d'or. M. J. Liron d'Airolles 1853.
De la Saint-Jean améliorée. M. Ramey 1854.
Circassienne. M. Bonier 1854.
Du Périgord. ..... 1854.
Roscovite. M. Goulven Denis 1855.
Guyraudienne. M. Ramey 1855.
Jeancé. M. Parmentier 1855.
Sierra-Nevada. Muséum d'histoire naturelle 1855.
Vilmorin. M. Soulbien 1854.

2e Section.

JAUNES PETITES.

Schawen ou Schooven. Angleterre 1816.
Albiflore. Bouches de la Meuse 1815.
L'Épais Buisson. Clèves 1815.
La Chinoise. Hanovre 1815.

De la Chine. M. Parguez 1835.
La petite Hollande. Escaut 1815.
La petite panachée. Jemmapes 1815.
L'Orpheline. Frise 1815.
La Batave. M. de la Boissière 1815.
Hollandaise hâtive. M. Lawson 1834.
La petite Jaune. M. Biard 1818.
Comice d'Amiens. M. Pingré de Guimicourt 1851.
Des Polders. M. Van Geert 1852.

3e Section.

JAUNES LONGUES ENTAILLÉES.

Boudin blanc. M. Jullien 1844.
Rough black. M. Rendu 1841.
Ananas longue. M. Lawson 1834.
Imbriquée. Ardennes 1815.
Artichaut jaune ou ananas. M. Gondoin 1832.
Kent Kidney. M. de Gourcy 1842.
La rognon. M. de la Boissière 1827.
La cylindrique. M. Biard 1818.
La pomme de pin. Forêts 1815.
La Blanche. M. Grégoire 1817.
La jaune blanche. M. Picard 1820.
Variable Shaped Kidney. M. Lawson 1846.

4e Section.

JAUNES LONGUES CYLINDRACÉES.

La Piery. M. Piery 1835.
De la Havane ou de la Louisiane. M. Parguez 1835.
Haricot. M. Mérat 1838.
Rognon de coq. M. Jullien 1844.
Variété de l'ananas. M. Lawson 1834.
Asperge. M. Lawson 1834.

Artichaut dégénéré. M. Bouvier 1838.
Lumper. M. Lawson 1838.

5e Section.

JAUNES LONGUES LISSES.

D'Egypte. M. Jullien 1844.
Pygmée de Boss. M. Lawson 1834.
La Berger. M. Berger.
Hétéroclite longue. M. Foucard 1833.
Kidney à feuille de frêne. M. Charlwood 1844.
Yorkshire kidney. M. Charlwood 1841.
Rognon. M. Jullien 1844.
Knight. M. Rameau 1832.
La longue d'été et d'hiver. M. Rameau 1832.
Foxe's John Bull. M. Lawson 1844.
Unwin's kidney. M. Warner 1845.
Kirkwall kidney. M. Lawson 1845.
Souris. M. Jullien 1844.
La précoce van ès-extra. M. Rameau 1832.
La jaune d'Août ou longue d'Août. M. Quenedet 1839.
Haigh superb kidney. M. Warner 1845.
Kidney hâtive des champs. M. Lawson 1834.
Cornwall. M. Charlwood 1841.
Longue précoce. M. Mabire 1837.
Jaune longue très hâtive. M. Bailly 1832.
Jaune longue. Ardennes 1815.
La jaune haricot. Orig.?
La Bosc. M. Sageret 1831.
La Duchesne. M. Sageret 1830.
La Sainclair. M. Sageret 1830.
La bonne d'Août. M. Sageret 1830.
Kidney tardive des champs. M. Lawson 1834.
Variable. M. Lawson 1834.
Magnificent. M. Lawson 1834.
Kidney jaune. M. Lawson 1834.

Kidney sans pareille. M. Lawson 1834.
Kidney américaine marbrée. M. Lawson 1834.
Semence du capitaine Fruser. M. Lawson 1834.
Du cap de Bonne-Espérance. M. Lawson 1834.
Nouvelle kidney à feuille d'orme. M. Lawson 1834.
Blanche de Dryden. M. Lawson 1834.
Naine hâtive de Londres. M. Lawson 1834.
Kidney de Southerland. M. Lawson 1834.
Kidney géante de Musgrove. M. Lawson 1834.
La souris jaune. Douai 1815.
La corne de vache. Morbihan 1815.
La jeannette. Clèves 1817.
La Cantorbery. 1817.
La Luxembourg. M. Pierard 1818.
Agricultural kidney. M. Lawson 1846.
Magnificent kidney. M. Lawson 1846.
New american kidney. M. Lawson 1846.
Large irish kidney. M. Lawson 1846.
Matchless kidney. M. Lawson 1846.
Sutherland white kidney. M. Lawson. 1846.
Cape of good hope kidney. M. Lawson 1846.
London dwarf kidney. M. Lawson 1846.
Saint-André de Suède. M. Thierry Tollard 1847.
Jaune précoce d'Allemagne. M. Goldenberg 1848.
Ash leaved kidney M. de Gourcy 1852.
Rothschild... 1853.

6e Section.

BLANCHES ROSÉES.

Américatne blanche ronde tardive. M. Lawson 1834.
Mousson blanche. M. Guesnet 1837.
La Sommeiller. M. Parguez 1840.
Des États-Unis. M. de Valcourt 1840.
Connaught Cup. M. Lawson 1834.

La blanche coupe. M Lawson 1834.
Benefits. M. Magendie 1845.
Divergente. } Escaut 1815.
Brugeoise. }
Mousson rose. M. Guesnet 1837.
Sauvage M. Lawson 1834.
Patraque blanche. Halle de Paris.
Blanche amidon. M. Guyard 1839.
La vierge. M. Sommeiller 1840.
Blanche hâtive à tête basse. M. Lawson 1834.
Rouge rose. M. Lawson 1834.
Gris flamand. M. Akerman 1841.
La Mouffin. Escaut 1815.
La Sageret... 1815.
Le long brin. Forêts. 1815.
La rose œil..... 1815.
La Beaulieu. Haute-Marne 1815.
La rose jaunâtre. Verrières 1830.
La rose obronde. Verrières 1830.
La panachée rosâtre.....
La hâtive de Ville-d'Avray. M. de Sainville 1829.
Hosen Muller. M. Boussingault 1848.
Mylord. M. Magnery 1848.
Grosse blanche. M. Goldenberg 1848.
Allan's early. M. Lawson 1850.

7me Section.

ROUGES, RONDES ET OBRONDES.

La nouvelle des Vosges. M. Parisot 1837.
D'Ostérode. M. Duvilliers 1840.
La claire bonne. Ardennes 1817.
La belle ochreuse. Jemmapes 1815.
Tardive de Pontarlier. M. Picry 1837.
Hâtive de Pontarlier. M. Picry 1837.
La Virolle. Ardennes 1815.

Rouge d'Espagne. M. Picard 1820.
La semi-rouge. Forêts 1815.
La Mayençaise. M. Ordinaire 1817.
Patraque rouge. Halle de Paris.
Canada. M. Rameau 1831.
La Saxe. M. Cam. Beauvais 1834.
Saxonne. M. Cam. Beauvais 1834.
La Tripet. M. Tripet 1836.
La Corsicaine. M. Bonin 1837.
La prime rouge. Forêts 1815.
La Saulnier. M. Saulnier 1831.
Printanière de Sarguemines. M. Royer 1844.
La dégénérée de la truffe d'août. Halle de Paris 1831.
Descroizille nouvelle. M. Loquet 1841.
Dropper. M. Magendie 1845.
American Pink. M. Magendie 1845.
La Bertin. M. Bertin 1839.
Bertin rouge. M. Jullien 1844.
L'irlande tardive. M. Lawson 1834.
Tardive. M. Jullien 1844.
Issue de la Sageret. M. Fleury 1830.
La dorée bicolore. M. Sabine 1838.
La Calcinger. Forêts 1815.
La Bernarde. M. Thomas 1817.
Grisette. M. Gouher 1846.
Rouge de M. le comte de Crouy. M. le comte de Crouy 1838.
Rouge de Flandres. M. Moll 1844.
Devonshire red. M. Charlwood 1841.
Round red. M. Magendie 1845.
Scotch red. Charlwood 1841.
La hâtive de Meudon. Environs de Paris 1817.
Semence de la Bangor rouge. 1834.
La Rognon jaune. M. Rameau, 1832.
Red apple. M. de Warren, 1829.
La sauvage du Chili. M. de Sabine 1827.
Rouge de Sibérie. M. Parguez 1841.

Rouge de Sawers. M. Lawson 1834.
Russian lead. M. le comte de Gourcy 1842.
La Jacof. Sorre 1815.
La Beaudouine. M. Loth 1835.
Bangor de Cork. 1817.
Bangor rouge. 1817.
La rose jaune. Escaut 1815.
La Miller. M. Sageret 1831.
La Thouin. M. Sageret 1831.
Legston. M. Lawson 1834.
La Thaer. M. Sageret 1831.
La belle Ardennes. .... 1815.
La bonne Bellot. M. Français 1817.
La coton. Douai 1815.
Châtaigne. M. Lawson 1834.
Rouge de Cork. M. Lawson 1834.
Rouge hâtive à tête basse. M. Lawson 1384.
Fermière. M. Lawson 1834.
La précoce Schaerbeck. M. Rameau 1832.
Esselback kidney. M. Lawson 1834.
Buffle oblongue. M. Lawson 1834.
La Chaucey. M. de Gerando 1834.
Rouge hâtive. M. Lawson 1834.
Rouge de Petershire. M. Lawson 1834.
Américaine de Key M. Lawson 1834.
La tardive d'Ardennes. Forêts 1815.
La rouge-pâle. M. Biard 1818.
La Bellot. M. Bellot 1825.
La noisette. M. de Sainville 1829.
La dorée. M. Sageret 1819.
Lancashire pink eyed. M. Lawson 1846.
Cork red. M. Lawson 1846.
White eyed blue or black. M. Lawson 1846.
Lawhead early red. M. Lawson 1846.
Shetland black. M. Lawson 1846.
Onion Potatoe. M. Lawson 1846.

Red early field. M. Lawson 1846.
Purple skinned early. M. Lawson 1846.
Pink eyed Dairy maid. M. Lawson 1846.
Kay early purple. M. Lawson 1846.
Flaming or pale red. M. Lawson 1846.
Rouge de Strasbourg. M. Royer 1846.
Rouge tardive d'Allemagne. M. Goldenberg, 1848.
Rouge tardive des environs de Strasbourg. M. Goldenberg 1848.
Saint-Louis précoce. M. Goldenberg 1848.
Red from Norway. M. Lawson 1850.
Rouge hâtive. M. Hiver 1851.
Schultenmann. Société d'Agriculture. 1854.

8e Section.

ROUGES DEMI-LONGUES.

Rouge d'Irlande. M. Parguez 1841.
La Berbourg. Forêts 1815.
Durham. M. Jullien 1844.
Plate de M. Bailly. M. Bailly 1845.
Rouge pâle hâtive. M. Lawson 1834.
La rouge écailleuse. Indre 1815.
La chair rouge. Indre 1815.
La Bavière. Jemmapes 1815.
Patraque rouge. M. Barrow 1827.
La Schaaden. M. Sarre 1815.
Le bon pommier. .... 1815.
Rosée de Conflans. Halle de Paris 1847.
Pâte blanche M. Maguery 1848.
Bollen. M. Goldenberg 1848.

9e Section.

ROUGES LONGUES LISSES.

La Sageret. 1819.

Rouge longue hâtive. Grignon 1832.
Longue allemande. M. Lawson 1834.
La longue hâtive nouvelle. M. Mabire 1837.
Kidney géante de Robertson. M. Lawson 1834.
Royale. M. Briffaut 1846.
La Morel de Vindé. .... 1820.
La commune. M. Genin 1818.
La Saint-Jean de M. Chazal. M. de Chazal 1825.
La Tessier. M. Sageret 1830.
Duagienne. Douai 1815.
Le cornichon français. M. de Sainville 1829.
La longue corne. M. Simon Louis 1846.
La quarantaine. Halle de Paris 1843.
La Challan. M. Sageret 1831.
Kidney d'Albanie. M. Lawson 1834.
Impérial Kidney. M. Lawson 1846.
Red pine apple. M. Lawson 1846.
Egyptian new Kidney. M. Lawson 1846.
Miller's thumb Kidney. M. Lawson 1846.
Falconer's Kidney. M. Lawson 1846.
Rosace de Villiers-le-Bel. Halle de Paris 1847.
Pousse debout. M. Bazin 1850.
Cueilleuse. M. Bazin 1850.
Boru ou rosée de Conflans. M. Bazin 1850.
Xavier. M. Sommeiller 1849.
Cornichon rose de Hollande. .... 1852.

10e Section.

ROUGES LONGUES ENTAILLÉES.

Boudin rouge. M. Jullien 1844.
Rouge longue de l'Indre. Indre 1815.
Vitelotte dégénérée. Halle de Paris.
Artichaut rouge. M. Goudoin 1821.
Rose longue hâtive. M. Jagnot 1845.
Irlande tardive. .... 1817.

Tardive de Vitry. . . . 4817.
Rouge de Paufers. M. Boussingault 1848.
Saint-Louis tardive. M. Goldenberg 1848.

11e Section.

VIOLETTES.

L'œil violet rouge. M. Rameau 1832.
Neuf-semaines à œil violet. M. Jullien 1844.
La Mercer. M. Rob. Carr 1826.
Violette prodigieuse. M. Parguez 1841.
La hâtive de Bourbon-Lancy. M. Quiclet 1836.
La hâtive de Châteaurenard. M. Bailly 1837.
La bleue de Londres. M. Lawson 1834.
Violette Godefroy. M. Godefroy 1836.
Lumper. M. Magendie 1845.
Violette de Lanilis. M. Guesner 1837.
La Charbonnière. M. Lefèvre 1838.
Savoyarde. M. Lefèvre 1838.
La Jersey. M. Morel de Vindé 1820.
Buffle. M. Lawson 1834.
L'agathe. M. Pinard 1818.
Bleue des Forêts. Forêts 1815.
Bertin noire. M. Jullien 1844.
Bertin noire non marbrée. M. Jullien 1844.
Black monocco. M. Magendie 1845.
Ross early. M. Parguez 1841.
Violette de Pontarlier. M. Picry 1837.
Noire des montagnes de la Suisse. M Parguez 1841.
La bicolore. M. Baptiste 1836.
Lady Mary. M. Lawson 1834.
Profit du pauvre homme. M. Lawson 1834.
La bleue de Zélande. M. Fribe 1815.
La bleue noirâtre. M. Desechelle 1815.
La Rhenoise. Haute-Saône 1815.

La Desechelle. .... 1821.
La Sageret. .... 1817.
Halle de Staffold. M. Lawson 1834.
Tardive de Wellington. M. Lawson 1334.
White pink. M. Magendie 1845.
La peau violette. M. Lawson 1834.
La Bangor violette. M. de Vindé 1839.
Yorkshire red. M. de Courcy 1842.
La violette à chair marbrée. 1815.
La violette rude. M. d'Argentré 1818.
La Pictet. M. Sageret 1831.
La coupe. M. Lawson, 1834.
La Découflé. M. Découflé, 1829.
La dégénérée de la Gilbert. 1834.
La dégénérée de la violette Sageret..... 1834.
La dorée. M. Sabine, 1827.
Golden sauvage. M. Sabine, 1827.
Emperor. M. Lawson, 1834.
La Gilbert. M. Sageret, 1831.
Grise Ecossaise. M. Lawson, 1834.
Irlandaise de Douglas. M. Lawson, 1834.
Kidney noire. M. Lawson,1834.
Kidney rouge longue de Londres. M. Lawson, 1834.
La kopaire. M. Sageret, 1830.
La marbrée. M. Lawson, 1834.
La noire. M. Genin, 1818.
Noire américaine. M. Lawson, 1834.
Noire écossaise. M. Lawson, 1834.
Noire à œil blanc. M. Lawson, 1834.
Noire rugueuse, 1834. M. Lawson, 1834.
Noire de semence. M. Lawson, 1834.
A peau noire. M. Lawson, 1834.
Variété de la grise écossaise. M. Lawson, 1834.
Stolonifère des montagnes du Mexique..... 1838.
Quarante pour un de Taylor. M. Lawson, 1834.
Red apple. M. Roussel, 1846.

La suisse. M. de Sainville, 1833.
Cornichon suisse. M. de Sainville, 1833.
La longue anglaise..... 1837.
Cornichon violet. M. de Sainville 1829.
Cornichon français. M. de Sainville 1829.
Boudin noir. M. Jullien 1844.
Nouvelle Kidney de Betford.
Stolonifère. Semis de Verrières 1845.
Common blue field. M. Lawson 1846.
Entire Black. M. Lawson 1846.
Blue horn Kidney. M. Lawson 1846.
Farmer's black. M. Lawson 1846.
Bafford Kidney. M. Lawson 1846.
Purple. M. Beaurepaire 1847.
Bleue. M. Gloreau 1847.
Wery. M. Simonis Pire 1847.
Bleue hâtive. M. Boussingault 1848.
Late London dwarf blue kidney. M. le comte de Gourcy 1852.
Bourbon Lancy. M. Deliron 1853.

POURPIER.

Syn. — PORCELIN. — PORCELLANE. — PORCHAILLES. — POURCELLANE. — POURCELLAINE.

Noms étr. — **Angl.** Purslane. — **All.** Portulak. — **Esp.** Verdolaga. — **Port.** Beldroega. — **Ital.** Porcellana. — Procacchia.

Portulaca oleracea. — Fam. des *Portulacées.*

Originaire de l'Inde et presque naturalisé dans les lieux cultivés et sablonneux. Annuel. Tige longue de 0m,30, rameuse et couchée lorsque la plante est isolée, simple et dressée lorsqu'elle est serrée, comme cela a lieu dans la culture ordinaire; feuilles alternes, ovales-cunéiformes, entières, charnues, glabres, formant à l'extrémité des tiges une sorte de rosette; fleurs jaunâtres, très petites, naissant dans les aisselles des feuilles, sessiles. Graine noire, comprimée; sa durée germi-

native est de 8 années. Dix grammes contiennent 22530 grains; le litre pèse 580 grammes.

Usage. — On mange les feuilles cuites, ou crues confites dans le vinaigre ou en salade.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 532.

POURPIER

VERT.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** P. green. — **All.** P. grüner.

Feuilles larges d'environ 0m,03, longues de 0m,04; de couleur vert gai.

POURPIER

DORÉ.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** P. golden. — **All.** P. gelber. — **Ital.** P. dorata.

Variété du pourpier vert, dont elle ne diffère que par la couleur blonde de toutes ses parties.

POURPIER

DORÉ A LARGES FEUILLES.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Sous-variété remarquable par ses feuilles beaucoup plus grandes.

QUINOA

BLANC.

Syn. — ANSERINE QUINOA.— PETIT RIZ DU PÉROU.

Noms étr. — ....

Chenopodium quinoa. — Fam. des *Chénopodées.*

Du Pérou. Annuel. Tige droite, rameuse haute de 1m 80; feuilles alternes triangulaires, avec deux prolongements sagittés à la base, découpées par des dents très obtuses, d'un vert blond, pulvérulentes dans leur jeunesse; fleurs blanchâtres, très petites, en grappes resserrées, compactes. Graine comprimée, blanc jaunâtre; sa durée germinative est de 3 années; 10 grammes contiennent 4,000 graines; le litre pèse 690 grammes.

Usage. — On mange les feuilles à l'instar des épinards. Au Chili et au Pérou on fait un grand usage de la graine en potages et en gâteaux.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 533.

QUINOA

NOIR.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Variété à tige plus grêle, à feuille plus petite, colorée de rouge brun dans toutes ses parties; graine noir-grisâtre plus petite que dans l'espèce précédente. Son emploi est le même, du moins, quant aux feuilles, mais il parait beaucoup moins usité.

RADIS.

Syn. — PETIT RADIS. — PETITE RAVE. — RAVE.

Noms étr. — **Angl.** Radish. — **All.** Rettig. — **Esp.** Rabanito. —Reponche. — **Port.** Rabâo. — **Ital.** Rafano. —Ravanello.

Raphanus sativus. — Fam. des *Crucifères.*

De la Chine. Annuel. Racine fusiforme ou arrondie; tige dressée, rameuse, glabre, haute de 0m60 à 0m80; feuilles inférieures pinnatifides, glabres, à lobes arrondis, le terminal plus grand, presque entier; fleurs grandes, variant du blanc au violet clair, selon les variétés; siliques ventrues (plus allongées dans la rave), presque vésiculeuses, glabres, terminées par un bec court et gros. Graine irrégulièrement arrondie, jaune gris rougeâtre dans les variétés à petites racines, jaune rougeâtre dans le radis noir et dans les sous-variétés; sa durée germinative est de 5 années; 10 grammes contiennent 1,200 graines de radis, et 1,100 graines des variétés dites raves à racine allongée; le litre pèse 650 grammes.

Usage. — On mange les racines.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 535.

RADIS

ROND ROSE.

Syn. — R. saumoné.

Noms étr. — **Angl.** R. Turnip red. — R. **All.** Monat runder feiner rosenrother Kurtzkrautiger.

Racine presque sphérique, légèrement allongée du côté de la queue, qui est fine et déliée, de 0m03 environ de diamètre; de couleur rose; feuilles assez grandes et nombreuses. Maturité hâtive.

RADIS

ROND ROSE HATIF.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Racine sphérique ou légèrement déprimée, à queue pincée et déliée, se fendant quelquefois dans l'axe de la racine, mesurant environ 0m03 de diamètre, de couleur rose ; collet fin ; feuilles peu nombreuses et plus petites que dans le radis rond rose. Maturité très précoce, devançant de 2 jours environ celle du radis rond rose.

Cette variété convient pour les semis sur couche ; pour les jardiniers elle a l'inconvénient d'être difficile à botteler à cause de la petite dimension de ses feuilles.

RADIS

DEMI-LONG ROSE.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** R. Olive shaped scarlet. — **All.** R. Monat neuer länglisch-runder rosenrother.

Racine allongée en forme d'olive ou cylindrique, arrondie en cône obtus aux deux extrémités, se terminant brusquement en une queue très déliée, mesurant environ 0m,03, dans l'axe de la racine, sur 0m,02 de diamètre, de couleur rose ; collet très fin, feuilles peu nombreuses et assez petites. Maturité très hâtive, égale à celle du R. rond rose hâtif.

Cette variété est très convenable pour les semis sur couche, et c'est celle que les jardiniers de Paris préfèrent pour cette culture.

RADIS

DEMI-LONG ROSE DE VAUGIRARD.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Sous-variété à racine plus mince, plus allongée que celle qui précède et ordinairement colorée de blanc à la base. Elle est très tendre, d'excellente qualité, précoce et très estimée sur le marché de Paris.

RADIS

DEMI-LONG ÉCARLATE.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Racine fusiforme, terminée à la base en forme de carotte, en cône assez aigu à la partie supérieure, longue de $0^m,04$ sur $0^m,025$ dans son plus grand diamètre, de couleur rouge vif ; collet très fin ; feuilles assez développées. Maturité hâtive.

Ce radis creuse moins promptement que les variétés précédentes, et, pour cette raison, convient davantage pour les semis de l'été.

RADIS

DEMI-LONG BLANC.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Racine de forme allongée, cylindrique dans la plus grande partie de sa longueur, longue d'environ $0^m,045$ sur $0^m,020$ dans son plus grand diamètre, terminée à la base en forme de carotte, blanche et un peu transparente ; feuilles peu amples. Maturité hâtive.

RADIS

ROND BLANC.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** R. white turnip. — **All.** R. Monat runder feiner weisser kurzkrautiger. — **Ital.** Ravenollo bianco comune.

Ce radis ne diffère que par la couleur, du radis rond rose ordinaire ; sa saveur est un peu plus douce, et il est plus tardif.

RADIS

ROND BLANC HATIF

Syn.—R. BLANC PETIT, HATIF DE HOLLANDE.

Noms étr.— All. R. Monat früher runder weisser kurzkrautiger.

Il a la forme du radis rond rose hâtif, mais il est plus petit et moins précoce.

RADIS

ROND VIOLET.

Syn. — R. ROND ROUGE.

Noms étr. — **All.** R. Monat runder dunkelrother feiner.

Racine de couleur violet foncé, de la dimension et de la forme du Radis rond rose ordinaire; il est un peu plus tardif que celui-ci.

RADIS

ROND VIOLET HATIF.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Racine colorée de violet foncé, de la forme et de la dimension du R. rond rose hâtif; il est moins précoce que ce dernier.

RADIS

JAUNE HATIF.

Syn. — ....

Noms étr. — **All.** R. Monat runder feiner gelber kurzkrautiger.

Racine presque sphérique, légèrement allongée du côté de la queue, de la forme et de la grosseur du radis rond rose, à peau fine, de couleur jaune; chair fine et serrée, assez piquante ; feuilles de la dimension du radis rond rose. Maturité de 10 à 15 jours plus tardive que celle du radis rond rose.

RADIS

JAUNE D'ÉTÉ.

Syn. — R. ROUX. — R. DE RUSSIE.

Noms étr. — **Angl.** R. yellow turnip. — **All.** R. Sommer gelber Wiener-Mai. — Halb Rettig.

Racine presque sphérique, légèrement allongée du côté de la queue, de 0m04 environ de diamètre, à peau un peu rugueuse, marquée de lignes blanchâtres dans le sens de la circonférence; chair blanche, serrée et de saveur piquante; feuilles plus grandes que dans les races hâtives. Maturité demi-tardive.

RADIS

GRIS D'ÉTÉ ROND.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Racine presque sphérique, légèrement allongée du côté de la queue, de 0m04 environ de diamètre; peau un peu rugueuse, de couleur grisâtre, marquée de lignes blanchâtres dans le sens de la circonférence; chair blanche, serrée et de saveur piquante; feuilles plus grandes que dans les races hâtives. Maturité demi-tardive.

RADIS

GRIS D'ÉTÉ OBLONG.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Sous-variété du précédent à racine un peu allongée.

RADIS

NOIR HATIF.

Syn. — ....

Noms étr. — **All.** R. Sommer früher schwarzer runder.

Racine presque sphérique, légèrement allongée du côté de la queue, de la forme

et de la grosseur du radis gris d'été ; peau rugueuse de couleur noir foncé, terne ; chair serrée, de saveur piquante ; feuilles de la dimension du radis gris d'été. Maturité intermédiaire entre celle de cette dernière espèce et celle du radis noir d'hiver.

RADIS

NOIR D'HIVER ROND.

Syn. — RAIFORT D'HIVER. — R. DE STRASBOURG.

Noms étr. — **Angl.** R. black spanish. — **All.** R. winter schwarzrother langrunder.

Racine allongée, presque cylindrique dans toute sa longueur, terminée brusquement par une queue fine et déliée, longue de 0^m20 environ sur 0^m08 de diamètre ; peau rugueuse, de couleur très noire, terne ; chair serrée et de saveur très piquante ; feuilles amples. Maturité très tardive.

RADIS

NOIR D'HIVER LONG.

Syn. — ....

Noms étr. — **All.** R. Winter grosser langer schwarzer Erfurter.

Sous-variété du précédent de forme allongée et pointue comme celle d'une carotte longue.

RADIS

VIOLET D'HIVER.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Racine presque sphérique, légèrement allongée du côté de la queue, qui est assez grosse, à collet gros, de $0^m,09$ à $0^m,10$ de diamètre, peau légèrement rugueuse, noirâtre avec un reflet violacé ; chair serrée, de saveur piquante ; feuilles amples. Maturité très tardive.

RADIS

BLANC D'AUGSBOURG.

Syn. — R. BLANC D'AUTOMNE.

Noms étr. — **All.** R Winter, weisser langer.

Racine fusiforme, presque cylindrique jusque vers les deux tiers de sa longueur, et terminée en cône aigu, longue de $0^m,17$ environ sur $0^m,07$ dans son plus grand diamètre, près du collet; peau légèrement rugueuse, blanche; chair serrée, de saveur très piquante, feuilles amples. Maturité très tardive.

RADIS

ROSE D'HIVER, DE CHINE.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Racine allongée, cylindrique, renflée à son extrémité inférieure, et terminée brusquement par une queue fine et déliée, longue de $0^m,11$ environ sur $0^m,05$ de diamètre; peau assez fine, de couleur rouge vif, marquée de lignes en forme de plis plus pâles dans le sens de la circonférence; chair ferme, de saveur assez piquante; feuilles assez amples à pétiole rose vif. Maturité intermédiaire entre celle du Radis gris d'été et celle du R. noir.

RADIS

VIOLET D'HIVER, DE CHINE.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Sous-variété du précédent à racine de couleur violet foncé.

RADIS

BLANC D'HIVER A FEUILLE LONGUE, DE CHINE.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Racine fusiforme, assez régulièrement cylindrique dans la partie supérieure

longue de 0m,12 environ sur 0m,03 de diamètre à peau blanche, fine ; chair ferme, assez piquante ; feuilles assez amples, remarquables entre celles des autres espèces de radis, en ce qu'elles ne sont pas lobées, mais entières, linguiformes et dentées sur les bords. Maturité coïncidante avec celle du Radis rose d'hiver, de Chine. Cette espèce est délicate et produit difficilement des graines.

RAVE

ROSE.

Syn. — R. SAUMONÉE.

Noms étr. — **Angl.** R. long scarlet. — **All.** R. Monat langer feiner rosenrother englischer. — **Ital.** Rafano rosso lungo.

Racine très allongée, fusiforme, sensiblement rétrécie vers le collet, longue d'environ 0m,150 sur 0m,0,015 dans son plus grand diamètre ; peau fine, rose, passant au rose très pâle dans la moitié inférieure de la racine ; chair tendre et cassante, de saveur moins piquante que dans le Radis rond rose ; feuilles peu amples, mais plus grandes que celles du Radis rond rose. Maturité de six à huit jours plus tardive que celle du Radis rose ordinaire.

RAVE

ROSE A COLLET COURT.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** R. long scarlet short top. — R. new London particular. — R. Wood's frame.

Sous-variété qui diffère de la race ordinaire en ce que son collet, sensiblement au-dessus de terre, est plus élargi, qu'elle est d'un rouge plus vif, ne se décolorant qu'à partir du tiers inférieur de la racine, et aussi, en ce qu'elle est un peu plus précoce. En somme, elle nous semble préférable à l'ancienne espèce.

RAVE

VIOLETTE.

Syn. — ....

Noms étr. — **All.** R. Monat langer feiner violetter englischer.

Cette espèce ne diffère de la rave rose, que par sa couleur qui est violet foncé.

RAVE

VIOLETTE HATIVE.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Sous-variété de la rave violette, un peu plus petite et plus hâtive.

RAVE

BLANCHE A COLLET VERT.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** R. white Naples.

Racine de la dimension et de la forme de la rave rose, sortant de terre de 0m02 environ, colorée de vert dans le tiers supérieur, et blanche à la partie inférieure.

RAVE

BLANCHE A COLLET VIOLET.

Syn. — ....

Noms étr. — **All.** R. Monat früher halbrother longer holländischer.

Sous-variété, qui ne diffère de la rave blanche à collet vert, que par la coloration en violet de la partie supérieure de la racine.

RAVE

TORTILLÉE DU MANS.

Syn. — ....

Noms étr. — **Ital.** Rafano attortigliato di Mans.

Racine très allongée, presque cylindrique dans toute sa longueur, ordinairement contournée en tire-bouchon ou d'une manière irrégulière, longue d'environ 0m30 à 0m35 sur 0m025 de diamètre à la partie supérieure, peau blanche, lisse; chair blanche, peu serrée, de saveur piquante; feuilles très amples.

RAIFORT

SAUVAGE.

Syn. — CRAN DE BRETAGNE. — CRAN DES ANGLAIS. — CRANSON DE BRETAGNE. — CRANSON RUSTIQUE. — FAUX RAIFORT. — GRAND RAIFORT. — MOUTARDELLE. — MOUTARDE DES ALLEMANDS. — MOUTARDE DES CAPUCINS. — MOUTARDE DES MOINES. — RADIS A CHEVAL.

Noms étr. — **Angl.** Horse Radish. — **All.** Meerrettig. — **Port.** Rabão de cavallo. — **Ital.** Armoracia.

Cochlearia armoracia. — Fam. des *Crucifères.*

Indigène. Vivace. Racine très allongée, presque régulièrement cylindrique dans la moitié de sa longueur, qui atteint environ 0m40, sur 0m03 à 0m04 et souvent plus de diamètre, blanchâtre; feuilles radicales pétiolées, ovales-oblongues, longues de 0m40, dentées, les supérieures sessiles, lancéolées-linéaires, d'un vert foncé luisant; tige de 0m50, rameuse vers le haut, glabre; fleurs en longues grappes grêles; silicules petites, globuleuses, glabres, le plus souvent avortées et ne produisant pas de graines.

Usage. — La racine a une saveur très piquante et s'emploie, râpée, à l'instar de la moutarde.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier,* 1854, p. 536.

RAIPONCE.

Syn. — BATON DE JACOB. — CHEVEUX D'ÉVÊQUE. — PIED DE SAUTERELLE. — PETITE RAIPONCE DE CARÊME. — RAMPON. — RAVE SAUVAGE.

Noms étr. — **Angl.** Rampion. — **All.** Rübchen-Rapunzel. — **Esp.** Reponché. — **Port.** Rapunculo. — **Ital.** Raponzo.

Campanula rapunculus. — Fam. des *Campanulées.*

Indigène. Bisannuelle. Racine fusiforme, petite, blanche, charnue; feuilles radi-

cales, ovales-oblongues, rétrécies en pétiole à leur base, celles de la tige lancéolées-linéaires, pointues, sessiles, velues ou glabres ; tige haute de 0^m50, rameuse ; fleurs bleues disposées au sommet des tiges et des rameaux en épis lâches. Graine ovale, brune, luisante ; sa durée germinative est de 5 années. Dix grammes contiennent environ 300,000 graines ; le litre pèse 900 grammes.

Usage. — On mange les racines et les feuilles en salade.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 536.

RHUBARBE

HYBRIDE.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** Rhubarb hybrid. — **All.** Rhabarber bastard. — **Esp.** Ruibarbo hibrida. — **Port.** Ruibarbo hybrida. — **Ital.** Rabarbaro austriaco.

Rheum hybridum. — Fam. des *Polygonées.*

Origine ? Vivace. Feuilles radicales cordiformes, arrondies, courtes, très légèrement cloquées, d'un vert très foncé, luisant, pétiole charnu, canaliculé, vert blond, tigré de petits points rouges, large de $0^m,03$ à $0^m,04$ à la base, poussant de très bonne heure au printemps. Tige rougeâtre de $1^m,50$ à 2^m, cannelée portant des fleurs rougeâtres disposées en épis rameux. Graine triangulaire, brun noirâtre, munie d'ailes scarieuses de couleur brun pâle ; sa durée germinative est de trois années. Dix grammes contiennent 220 graines ; le litre pèse 90 grammes.

Usage. — On mange les pétioles des feuilles, avec lesquels on fait des confitures ou des tartes.

Culture. — V. *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 537.

N.B. La plupart des variétés cultivées dans les jardins potagers pourraient sans doute être rapportées à cette espèce, d'où elles peuvent être sorties, quoiqu'elle ne soit peut-être elle-même, qu'une variété comme son nom l'indique son *habitat* n'est pas, d'ailleurs, indiqué par les auteurs.

RHUBARBE

REINE VICTORIA.

Syn. — ....

Noms étr. — R. queen Victoria.

Origine? Vivace. Feuilles de dimension moyenne plus larges que longues, à cloqûres douces, très ondulées sur les bords, vert foncé luisant; pétiole rouge à la base, quelquefois rougeâtre ou pointillé de rouge presque jusqu'au limbe de la feuille.

RHUBARBE

ROUGE HATIVE DE TOBOLSK.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Origine? Vivace. Feuilles radicales relativement petites, entières, ondulées; pétiole rougeâtre à la base, large de $0^m,02$ à 0^m, 03, de saveur sensiblement moins acide que dans les autres espèces ou variétés. Elle est très précoce à pousser au printemps.

RHUBARBE

ONDULÉE D'AMÉRIQUE.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Origine? Vivace. Feuilles radicales, cordiformes, de dimension relativement petite ou moyenne, très cloquées, ondulées, à lobes peu profonds; pétiole vert blondissant marqué de points rouges plus allongés, plus rares, de couleur plus claire, que dans la rhubarbe hybride, large de $0^m,03$ à $0^m,04$ à la base, de saveur toute particulière, et, d'ailleurs, moins acide que celui de la R. hybride. Cette espèce est précoce à pousser au printemps.

RHUBARBE

DU NÉPAUL.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Rheum australe. — *R. Emodi.*

Du Népaul. Vivace. Feuilles radicales, cordiformes, très amples, atteignant plus d'un mètre en longueur, entières, peu ondulées, à nervures rougeâtres; pétiole rougeâtre, de couleur moins intense que dans la R. hâtive de Tobolsk, couvert de pruine, large de $0^m,04$ à $0^m,05$, de saveur très acide. La tige, qui est rougeâtre, haute de 2 mètres et plus, porte des fleurs rougeâtres disposées en panicule lâche. Sa graine plus grosse que dans la R. hybride est aussi plus ligneuse.

ROMARIN.

Syn. — ENCENSIER.— HERBE AUX COURONNES.

Noms étr. — **Angl.** Rosemary. — **All.** Rosmarin. — **Esp.** Romero. — **Port.** Alecrim. — **Ital.** Ramerino.

Rosmarinus officinalis. — Fam. des *Labiées.*

Indigène. Frutescent. Arbrisseau de 1 à 2 mètres, à rameaux longs, grêles, d'une couleur cendrée, feuilles étroites, linéaires, un peu dures, sessiles, d'un vert noir en dessus, blanches en dessous; fleurs bleuâtres, réunies en petits bouquets axillaires. Graine brun clair, ovale et comme échancrée à l'une des extrémités pour faire place à un ombilic volumineux et blanchâtre. Sa durée germinative est de 4 années. Dix grammes contiennent 9,350 graines; le litre pèse 370 grammes.

Usage. — Les feuilles servent pour aromatiser les mets.

ROQUETTE

Syn. — ROQUETTE CULTIVÉE. — ROQUETTE DES JARDINS.

Noms étr. — **Angl.** Rocket. — **All.** Rauke. — **Esp.** Raqueta. — **Port.** Rinchâo. — **Ital.** Eruca. — Rucola.

Brassica eruca. — Fam. des *Crucifères.*

Indigène. Annuelle. Tige de 0m,50, velue et rameuse ; feuilles longues, pétiolées, ailées ou en lyre, avec un lobe terminal grand et obtus ; elles sont tendres, vertes, lisses et presque glabres ; fleur d'un jaune citron fort pâle, marquée de veines violettes ou noirâtres ; siliques droites appliquées le long de la tige, glabres, longues de 0m,02 en y comprenant la corne qui la termine et qui fait presque la moitié de leur longueur. Graine irrégulièrement arrondie, brune ou rougeâtre ; sa durée germinative est de 2 années. Dix grammes contiennent 5030 graines ; le litre pèse 790 grammes.

Usage. — On mange les jeunes feuilles en salade.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 537.

SALSIFIS.

Syn. — CERCIFIX. — SALSIFIX. — SALSIFIS BLANC. — SALSIFIS CULTIVÉ. — SALSIFIS DES JARDINS. — BARBEBON.

Noms étr. — **Angl.** Salsify. — Vegetable Oyster. — **All.** Haferwurzel. — **Esp.** Salsifi. — **Port.** Cercefi. — **Ital.** Barba di Becco. — Salsefica.

Tragopogon porrifolium. — Fam. des *Composées.*

Indigène. Bisannuel. Racine fusiforme, longue de 0m,30 à 0m,35 sur 0m,025 près du collet, blanc-jaunâtre ; feuilles radicales lancéolées-linéaires, entières, finissant en pointe aiguë, contournées à leur partie supérieure ; d'un vert glauque, celles de la tige alternes ; tige de 1 mètre, cylindrique, lisse, fistuleuse, rameuse ; fleurs terminales, solitaires, violettes. Graines longues, striées, un peu rudes, brunes ou noirâtres, prolongées en un long pédicelle lisse, grêle, qui soutient une

aigrette plumeuse ; sa durée germinative est de 2 années. Dix grammes contiennent 1040 graines privées de leur aigrette; le litre pèse 250 grammes.

Usage. — On mange les racines.

Culture. — V. *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 537.

SARRIETTE

COMMUNE.

Syn. — SARRIETTE DES JARDINS. — SARRIETTE ANNUELLE. — HERBE DE SAINT-JULIEN. — SADRÉE. — SAVOURÉE.

Noms étr. — **Angl.** Savory summer. — **All.** Bohnenkraut. — **Esp.** Agedrea. — **Port.** Segurelha. — **Ital.** Coniella.

Satureia hortensis. — Fam. des *Labiées.*

De l'Europe méridionale. Annuelle. Tige de 0m,30, dressée, rameuse, rougeâtre, pubescente ; feuilles opposées, lancéolées-linéaires, glabres, épaisses, d'un vert blond ; fleurs lilas, petites, axillaires, disposées deux ensemble sur chaque pédoncule. Graine ovale, de couleur brun strié de noir ; sa durée germinative est de 3 années. Dix grammes contiennent 13720 graines ; le litre pèse 460 grammes.

Usage. — On emploie la feuille pour assaisonner les mets, notamment les Fèves de marais.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier* 1854, p. 538.

SARRIETTE

VIVACE.

Syn. — ....

Noms étr. — **Angl.** Savory winter. — **Ital.** Erba accinga. — Santorregia.

Satureia montana. — Fam. des *Labiées.*

Indigène. Vivace. Tiges ligneuses, hautes de 0m,30, rameuses ; feuilles sessiles, étroites, très aiguës, ponctuées et comme chagrinées ; fleurs blanches, axillaires, disposées deux ou trois ensemble sur le même pédoncule. Graine ovale, anguleuse,

brune ; sa durée germinative est de 3 années. Dix grammes contiennent 20000 graines, le litre pèse 400 grammes.

Usage. — On emploie les feuilles comme assaisonnement.

Culture. — V. *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 538.

SAUGE

OFFICINALE.

Syn. — GRANDE SAUGE. — HERBE SACRÉE.

Noms étr. — **Angl.** Sage. — **All.** Salbei. — **Esp.** Salvia. — **Port.** Molho. — **Ital.** Salvia.

Salvia officinalis. — Fam. des *Labiées.*

De l'Europe méridionale. Vivace. Tige formée d'une souche ligneuse qui pousse des rameaux droits, velus, blanchâtres, hauts de 0m,60 ; feuilles légèrement crénelées, elliptiques, lancéolées, finement ridées ou chagrinées, portées sur d'assez longs pétioles et sèches ou peu succulentes ; fleurs disposées en épi lâche et terminal, d'un bleu rougeâtre. Graine presque sphérique, brun-noir ; sa durée germinative est de 3 années. Dix grammes contiennent 2325 graines ; le litre pèse 570 grammes.

Usage. — On emploie les feuilles pour aromatiser les mets.

SCOLYME

D'ESPAGNE.

Syn. — CARDOUILLE. — EPINE JAUNE. — CARDOUSSES.

Noms étr. — **Ital.** Barba gentile. — Carciofo piccolo. — Cardo scolimo.

Scolymus hispanicus. — Fam. des *Composées.*

De l'Europe méridionale. Vivace. Racine fusiforme, longue de 0m,35 à 0m,40 ; tige de 1 mètre, divisée en rameaux étalés ; feuilles grandes, sinuées, épineuses (ressemblant à celles du chardon), se prolongeant sur la tige en appendices sinués

et épineux; fleurs sessiles, solitaires, le plus souvent agrégées, assez grandes, jaunes, munies de bractées raides, foliacées, courbées en canal, dentées et épineuses sur les bords. Graine aplatie, jaunâtre, entourée d'un appendice scarieux blanchâtre; sa durée germinative est de 3 années. Dix grammes contiennent 1245 graines; le litre pèse 120 grammes.

Usage. — On mange la racine à l'instar de celles du Salsifis et du Scorsonère.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier* 1854, p. 538.

SCORSONÈRE.

Syn. — SCORZONÈRE D'ESPAGNE.—CORCIONNAIRE.— ÉCORCE NOIRE. — SALSIFIS NOIR.

Noms étr. — **Angl.** Scorzonera. — **All.** Schwarzwurzel. — Scorzoner. — **Esp.** Escorzonera. — **Port.** Escorcioneira. — **Ital.** Scorzanera.

Scorsonera hispanica. — Fam. des *Composées.*

Du Midi de la France. Vivace. Racine fusiforme, longue de 0m,30 à 0m,35 sur 0m,025 de diamètre près du collet, noire et comme chagrinée; feuilles radicales, ovales ou oblongues, rétrécies en pétioles, demi-embrassantes, planes ou ondulées, entières ou légèrement dentées sur les bords, les supérieures lancéolées; tige de 1m,30, cylindrique, légèrement cannelée, glabre ou un peu cotonneuse, branchue vers le sommet; fleurs terminales, jaunes, assez grandes. Graine blanchâtre, longue, cannelée, amincie au sommet; sa durée germinative est de 2 années. Dix grammes contiennent 830 graines; le litre pèse 260 grammes.

Usage. — On mange les racines.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 538.

SOUCHET

COMESTIBLE.

Syn. — AMANDE DE TERRE. — SOUCHET SULTAN. — SOUCHET TUBÉREUX. — TRASI.

Noms étr. — **All.** Cypergrasswurzel essbare. — **Ital.** Babbagigi. — Dolcichini. — Mandorla di terra. — Zizzole terrestri.

Cyperus esculentus. — Fam. des *Cypéracées.*

Du Midi de l'Europe. Vivace. Racine composée de fibres menues, à l'extrémité

desquelles sont attachés plusieurs tubercules arrondis ou oblongs, de la grosseur d'une noisette, de couleur brun pâle, marqués de plis transversaux, qui simulent comme des articulations; la chair de ces tubercules est jaunâtre, tendre et de saveur douce; tiges hautes de 0m,20, nues, dures et triangulaires; feuilles radicales presque aussi longues que les tiges, étroites, pointues, un peu rudes sur les bords, carénées et d'un vert glauque; fleurs formant une panicule ou une ombelle serrée ou un peu éparse, composée d'épillets d'un brun roussâtre, longs de 0m,0,06 à 0m,0,10, sessiles et ramassés sur les pédoncules communs. Graine..... (celle-ci ne se rencontre pas dans le commerce, les tubercules servant habituellement à la multiplication.)

Usage. — On mange les tubercules rôtis, on en fait aussi une espèce d'orgeat.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier,* 1854, p. 539.

TETRAGONE

ÉTALÉE.

Syn. — TÉTRAGONE CORNUE.— ÉPINARD DE LA NOUVELLE ZÉLANDE.

Noms étr. — **Angl.** Spinage New Zealand. — **All.** Spinat Neuseelandischer. — **Ital.** Tetrazonia espansa.

Tetragonia expansa. — Fam. des *Mésembrianthémées.*

De la Nouvelle Zélande. Annuelle. Tiges longues de 0m,60 à 0m,80, traînantes, feuilles pétiolées, alternes, rhomboïdales, entières, planes, charnues; fleurs dépourvues de pétales, verdâtres, sessiles; fruit conique, terminé à la partie supérieure par quatre appendices en forme de corne, et contenant 6 à 8 graines, petites, étroitement enveloppées dans sa substance qui est comme ligneuse. La durée germinative de ces graines est de 5 années; dix grammes contiennent 127 fruits; le litre pèse 250 grammes.

Usage. — On mange les feuilles à l'instar de l'épinard.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier,* 1854, p. 540.

THYM.

Syn. — THYM COMMUN. — FALIGOULE. — FARIGOULE. — FRIGOULE. — MIGNOTISE DU GENEVOIS. — POTE. — POUILLEUX.

Noms étr. — **Angl.** Thyme. — **All.** Thymian. — **Esp.** Tomillo. — **Port.** Tomilho. — **Ital.** Erbucce Pepolino.

Thymus vulgaris. — Fam. des *Labiées.*

Du Midi de l'Europe. Vivace et ligneux. Tige de 0m,15 à 0m,18, d'un brun rougeâtre, très ramifiée; feuilles petites, assez étroites, vertes en dessus et blanchâtres en dessous; fleurs petites, de couleur lilas, verticillées en épi vers le sommet des branches. Graine ronde, noire; sa durée germinative est de 2 années, et peut-être plus. Dix grammes contiennent 76,500 graines; le litre pèse 654 grammes.

Usage. — On emploie les feuilles pour aromatiser les mets.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 540.

TOMATE

ROUGE GROSSE.

Syn. — POMME D'AMOUR. — POMME D'OR. — POMME DU PÉROU.

Noms étr. — **Angl.** Love apple large red. — **All.** Liebesapfel. — **Esp.** Tomate. — **Port.** Tomate. — **Ital.** Pomo d'oro.

Solanum lycopersicum. — Fam. des *Solanées.*

Du Mexique. Annuelle. Fruit déprimé, large de 0m,07 à 0m,08 sur 0m,04 à 0m,05 dans l'axe du pédoncule, marqué de côtes irrégulières, à peau lisse, d'un beau rouge; tige haute de 1m, très rameuse et diffuse; feuilles pétiolées, ailées, vertes en dessus, blanchâtres en dessous; fleurs jaunâtres disposées en corymbe. Graine déprimée, réniforme, blanc jaunâtre, chagrinée et comme hispide. Sa durée germinative est de 5 années. Dix grammes contiennent 7,390 graines; le litre pèse 394 grammes.

Usage. — On mange les fruits cuits ou crus en salade.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 541.

TOMATE

ROUGE HATIVE.

Syn. — T. QUARANTILLONE.

Noms étr.— ....

Sous-variété qui se distingue par sa feuille roulée sur elle-même dans le sens de la longueur et qui laisse voir la partie inférieure de la feuille; elle est de quinze jours plus précoce que la Tomate rouge grosse ordinaire, à mûrir son fruit, quoique celui-ci ne soit pas très sensiblement plus petit.

TOMATE

JAUNE GROSSE.

Syn. —....

Noms étr. — ....

Sous-variété à fruit jaune de la Tomate rouge grosse.

TOMATE

ROUGE RONDE.

Syn. — T. PETITE ROUGE.

Noms étr. -- ....

Variété à fruit rouge, de la grosseur d'une prune de reine Claude.

TOMATE

POIRE.

Syn. — ....

Noms étr. —....

Variété à petit fruit rouge, pyriforme.

TOMATE

PETITE JAUNE.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Variété à fruit jaune, de la dimension d'une grosse cerise.

TOMATE

CERISE.

Syn. — ...

Noms étr. — ....

Variété à fruit rouge, de la grosseur d'une cerise.

TOMATE

ESPÈCES DIVERSES.

Apple. — Le fruit est peut être plus arrondi et plus plein que celui de la tomate rouge grosse, mais ce caractère n'est pas très marqué, et sera difficile à maintenir.

TOPINAMBOUR.

Syn. — ARTICHAUT DU CANADA. — ARTICHAUT DE JÉRUSALEM. — ARTICHAUT DE TERRE. — CROMPIRE. — POIRE DE TERRE. — SOLEIL VIVACE. — TERTIFLE. — TOPINAMBOUX.

Noms étr. — **Angl.** Artichoke Jerusalem. — **All.** Erdapfel. — Erdbirn. — **Esp.** Cotufa. — **Port.** Batata carvalha. — Topinambor. — **Ital.** Patata americana. — Gerasole del Canada. — Tartufoli.

Helianthus tuberosus. — Fam. des *Composées.*

Du Brésil. Vivace. Racine tuberculeuse, de forme irrégulière, souvent pyriforme,

traçante, de couleur rose violacé; tige haute de 2^m, droite, rameuse, rude; feuilles alternes, pétiolées, rudes, dentées en scie, cordiformes à la base, acuminées à la partie supérieure; fleurs jaunes, grandes. Graine.....; sa durée germinative est de... années. Dix grammes contiennent...graines; le litre pèse...grammes.

Usage. — On mange les racines cuites; elles ont le goût du fond de l'artichaut.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 542.

VARIÉTÉS DIVERSES.

Nous avons obtenu par le semis un certain nombre de variétés, qui diffèrent du type par la forme et par la couleur, qui varie du rose violacé au rose pâle, au blanc et au jaune.

VALÉRIANE

D'ALGER.

Syn. —....

Noms étr. — ....

Fedia cornucopiæ.—Fam. des *Valérianées.*

De l'Algérie. Annuelle. Tige de 0^m40, rameuse, glabre; feuilles sessiles, ovales-oblongues, presque entières, épaisses, d'un vert luisant; fleurs fasciculées, roses, d'un très bel effet. Graine vésiculeuse oblongue, divisée d'un côté par une dépression longitudinale, convexe de l'autre, jaunâtre. Sa durée germinative est de 4 années. Dix grammes contiennent 720 graines; le litre pèse 110 grammes.

Usage. — On mange les feuilles comme celles de la mâche.

Culture. — Voyez *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, p. 542.

VERS.

Syn. — ....

Noms étr. — ....

Astragalus hamosus. — Fam. des *Légumineuses.*

D'Espagne. Annuel. Tiges couchées, longues de 0^m25; feuilles ailées 10 à 12

paires de folioles, petites, presque en cœur à leur sommet, velues en dessous; fleurs jaunâtres, réunies 4 à 6 ensemble au sommet de pédoncules axillaires. Gousse corniculée, recourbée, crochue, contenant 10 à 12 graines de forme carrée, échancrée sur l'un des côtés, brune. Sa durée germinative est de 5 années Dix grammes contiennent 70 fruits; le litre pèse 210 grammes.

Usage. — Les fruits ou gousses ayant, avant leur maturité, l'apparence de certains vers, on les mêle quelquefois à la salade en vue de surprises innocentes.

Culture.—Voyez *Almanach du Bon Jardinier*, 1854, art. *Chenillette.* p. 430.

TABLE

GÉNÉRALE ALPHABÉTIQUE.

Abdellaoui. *V. Concombre chaté*, p. 103.
Abdellavi. *V. Concombre chaté*, p. 103.
Abrojo de agua (Esp.) *V. Mâcre*, p. 220.
Absinthe estragon. *V. Estragon*, p. 129.
Accroupie. *V. Mâche commune*, p. 218.
Acedara. (Esp.) *V. Oseille*, p. 275.
Acelga. (Esp.) *V. Poirée blonde*, p. 300.
Acelga. (Port.) *V. Poirée blonde*, p. 300.
Acelgas. (Esp.) *V. Baselle*, p. 17.
Acelina. (Ital.) *V. Oseille*, p. 275.
Acetosa. (Ital.) *V. Oseille*, p. 275.
Ache douce. *V. Céleri cultivé*, p. 45.
Ackersalat. (All.) *V. Mâche commune*, p. 218.
Agaric comestible. *V. Champignon comestible*, p. 51.
Agaricus esculentus, *V. Champignon cultivé*, p. 51.
Agedrea. (Esp.) *V. Sarriette commune*, p. 373.
Aglio. (Ital.) *V. Ail ordinaire*, p. 1.
Agretto. (Ital.) *V. Cresson alénois*, p. 120.
Agroiâo. (Port.) *V. Cresson de fontaine*, p, 122.
Aigrette. *V. Oseille*, p. 275.
AIL à cheval? *V. Ail d'Orient*, p. 2.
— common (Garlic). (Angl.) *V. Ail ordinaire*, p. 1.
— d'Espagne. *V. Ail rocambole*, p. 2.
— d'India (Aglio). (Ital.) *V. Ail rocambole*, p. 2.
— d'Orient, p. 2.
— de Hespanha (Alho). (Port.) *V. Ail rocambole*, p. 2.
— great headed (Garlic). (Angl.) *V. Ail d'Orient*, p. 2.
— ordinaire, p. 1.
— rocambole, p. 2.
— rose hâtif, p. 2.
— rouge. *V. Ail rocambole*, p. 2.
— vulgar (Ajo). (Esp.) *V. Ail ordinaire*, p. 1.
Aipo. (Port.) *V. Céleri cultivé*, p. 45.
Ajo. (Esp.) *V. Ail*. p. 1.
Albahaca. (Esp.) *V. Basilic grand*, p. 18.
Albergine. *V. Aubergine*, p. 15.
Alcachofa. (Esp.) *V. Artichaut*, p. 11.
Alcachofra. (Port.) *V. Artichaut*, p. 11.
Alcapareira. (Port.) *V. Caprier*, p. 31.
Alcaparro. (Esp.) *V. Caprier*, p. 31.

Alcaravia. (Port.) *V. Carvi*, p. 44.
Alecrim. (Port.) *V. Romarin*, p. 371.
Alface. (Port.) *V. Laitue cultivée*, p. 180.
Alfonsigo. (Esp.) *V. Arachide*, p. 9.
Alho. (Port.) *V. Ail ordinaire*, p. 1.
Alho Poro. (Port.) *V. Poireau*, p. 296.
ALKÉKENGE jaune douce, p. 3.
Alkekengi. (Port.) *V. Alkékenge jaune douce*, p. 3.
Alkekenje. (Esp.) *V. Alkékenge jaune douce*, p. 3.
Allium ampeloprasum. *V. Ail d'Orient* p. 2.
— ascalonicum. *V. Echalotte*, p. 124.
— cepa. *V. Oynon*, p. 266.
— chœnoprasum. *V. Ciboulette*, p. 96.
— fistulosum. *V. Ciboule commune*, p. 94.
— lusitanicum ? *V. Ciboule vivace*, p. 95.
— porrum. *V. Poireau*, p. 296.
— sativum. *V. Ail ordinaire*, p. 1.
— scorodoprasum, *V. Ail rocambole*, p. 2.
Amande de terre. *V. Souchet comestible*, p. 375.
AMARANTE de Chine, p. 3.
— Hantsi Shangai, p. 4.
— Mirza, p. 4.
Amarantus species ? *V. Amarante de Chine*, p. 3.
Ambergine. *V. Aubergine*, p. 15.
Anacio. (Ital.) *V. Anis*, p. 7.
ANANAS, p. 4.
— commun, p. 5.
— d'Antigoa, blanc, p. 5.
— — noir, p. 5.
Ananas d'Antigoa vert, p. 5.
— d'Otaïti, p. 5.
— de Cayenne, à feuilles épineuses, p. 5.
— — à feuilles lisses, p. 5.
— — Charlotte Rothschild, p. 5.
— — Maïpouri, p. 5.
— de Java, à feuilles rayées, p. 5.
— de la Guadeloupe, p. 5.
— de la Havane, doux, à feuilles lisses, p. 5.
— de la Havane, en pain de sucre, p. 5.
— de la Jamaïque, noir, p. 5.
— — — violet, p. 5.
— de la Martinique, p. 5.
— — — Comte de Paris, p. 5.
— de la Providence, p. 5.
— de Saint-Domingue, pain de sucre, p. 5.
— du Mont-Serrat. p. 5.
— duchesse d'Orléans, p. 5.
— Enville, p. 6.
— — Pelvillain, p. 6.
— — Contier, p. 6.
— gros cœur, p. 5.
— hémisphérique, p. 6.
— la Reine des Français, p. 6.
— Pain de sucre brun, p. 6.
— — couleur bronze, p. 6.
— poli blanc Pommerel, p. 6.
— princesse de Russie, p. 6.
— reine Barbade, p. 6.
— — Pomaré, p. 6.
Ananas. (Esp.) *V. Ananas*, p. 4.
Ananas. (Ital.) *V. Ananas*, p. 4.
Ananasso (Ital.) *V. Ananas*, p. 4.
Ananaz. (Port.) *V. Ananas*, p. 4.
Anchic. *V. Arachide*, p. 9.

Anette. *V. Gesse tubéreuse*, p. 153.
Angelica. (Angl.) *V. Angélique officinale*, p. 6.
Angelica. (Esp.) *V. Angélique officinale*, p. 6.
Angelica. (Port.) *V. Angélique officinale*, p. 6,
Angelica. (Ital.) *V. Angélique officinale*, p. 6.
Angelica archangelica, *V. Angélique officinale*, p. 6.
ANGÉLIQUE officinale, p. 6.
Anguria. (Ital.) *V. Concombre serpent*, p. 101.
Angurie. *V. Concombre d'Amérique*, p. 102.
ANIS, p. 7.
Anis (All.) *V. Anis*, p. 7.
Anis (Esp.) *V. Anis*, p. 7.
Anis (Port.) *V. Anis*, p. 7.
Anis vert. *V. Anis*, p. 7.
Anise. (Angl.) *V. Anis*, p. 7.
Anotte de Bourgogne. *V. Gesse tubéreuse*, p. 153.
ANSÉRINE Bon Henri, p. 7.
— Quinoa. *V Quinoa blanc*, p. 7 et 358.
Apio. (Esp) *V. Céleri cultivé*, p. 45.
Apio. (Ital.) *V. Céleri cultivé*, p. 45.
APIOS tubéreux, p. 8.
— tuberosa. *V. Apios tubéreux*, p. 8
Apium graveolens *V. Céleri cultivé*, p. 45.
— petroselinum. *V. Persil*, p. 287.
ARACACHA, p. 8.
— esculenta. *V. Aracacha*, p. 8.
ARACHIDE, p. 9.
Arachine. *V. Arachide*, p. 9.
Arachys hypogea. *V. Arachide*, p. 9.
Arbouse jacé. *V. Melon d'eau*, p. 240.
Arbouste d'Astrakan. *V. Patisson jaune*, p. 113.
Archangélique. *V. Angélique officinale*, p. 6.
Armol. *V. Arroche*, p. 10.
Armolas. (Port.) *V. Arroche*, p. 10.
Armoracia. (Ital.) *V. Raifort sauvage*, p. 368.
Armuelle. (Esp) *V. Arroche*, p. 10.
Arnouto. *V. Gesse tubéreuse*, p. 153.
Arousse. *V. Lentille*, p. 215.
ARROCHE, p. 10.
— bianca (Atreplice,) (Ital.) *V. Arroche blonde*, p. 10.
— blonde, p. 10.
— blutrothe (Gartenmelde). (All.) *V. Arroche rouge foncé*, p. 11.
— gelbe (Gartenmelde). (All.) *V. Arroche blonde*, p. 10.
— greenleaved (Orache.) (Angl.) *V. Arroche verte*, p. 11.
— grüne (Gartenmelde). (All.) *V. Arroche verte*, p. 11.
— red leaved (Orache). (Angl.) *V. Arroche rouge foncé*, p. 11.
— rossa (Atreplice). (Ital.) *V. Arroche rouge foncé*, p. 11.
— rouge, p. 10.
— rouge foncé, p. 11.
— verte, p. 11.
— white (Orache). (Angl.) *V. Arroche blonde*, p. 10.
— yellow (Orache). (Angl.) *V. Arroche blonde*, p. 10.
Arrode. *V. Arroche*, p. 10.
Arronse. *V. Arroche*, p. 10.

Arroufle. *V. Lentille,* p. 215.
Artemisia dracunculus, *V. Estragon,* p. 129.
ARTICHAUT, p. 11.
— camard mucroné de Bretagne, p. 13.
— camus de Bretagne, p. 13.
— d'Espagne. *V. Patisson jaune,* p. 113.
— de Jérusalem. *V. Topinambour,* p. 379.
— de Jérusalem. *V. Patisson jaune,* p. 113
— de Laon ou tendre, p. 13.
— de Saint-Laud oblong, p. 13.
— de terre. *V. Topinambour,* p. 379.
— du Canada. *V. Topinambour,* p. 379.
— early purple (Artichoke). (Angl.) *V. Artichaut violet,* p. 12.
— gris, p. 13.
— gros vert de Laon, p. 12.
— grosse grüne (Artischocke). (All.) *V. Artichaut gros vert de Laon,* p. 12.
— grosse violette (Artischocke). (All.) *V. Artichaut violet,* p. 12.
— Jérusalem (Artichoke). (Angl.) *V. Topinambour,* p. 379.
— rond de Saint-Laud, p. 13.
— rouge foncé mucroné, p. 13.
— rouge violeté, p. 13.
— vert de Provence, p. 12.
— violet, p. 12.
— violet de St-Laud, p. 13.
Artichoke. (Angl.) *V. Artichaut,* p. 11.
Artischoke. (All.) *V. Artichaut,* p. 11.
Ascalonia. (Ital.) *V. Echalotte,* p. 124.
Asparagio. (Ital.) *V. Asperge,* p. 14.
Asparagus. (Angl.) *V. Asperge,* p. 14.
Asparagus officinalis. *V. Asperge,* p. 14.
ASPERGE, p. 14.
— common (Asparagus). (Angl.) *V. Asperge verte,* p. 15.
— commune. *V. Asperge verte,* p. 15.
— d'Allemagne, p. 14.
— d'Aubervilliers. *V. Asperge verte,* p. 15.
— d'Ulm. *V. Asperge d'Allemagne,* p. 14.
— de Besançon. *V. Asperge de Hollande,* p. 14.
— de Gand. *V. Asperge de Hollande,* p. 14.
— de Hollande, p. 14.
— de Marchiennes. *V. Asperge de Hollande,* p. 14.
— de Pologne. *V. Asperge de Hollande,* p. 14.
— de Vendôme. *V. Asperge de Hollande,* p. 14.
— geant purple top (Asparagus.) (Angl.) *V. Asperge de Hollande,* p. 14.
— verte, p. 15.
— violette. *V. Asperge de Hollande,* p. 14.
Astragalus hamosus. *V. Vers,* p. 380.
Astuzzia. (Ital.) *V. Capucine,* p. 31.
Atreplice (Ital.) *V. Arroche,* p. 10.
Atriplex hortensis. *V. Arroche,* p. 10.
AUBERGINE, p. 15.
— blanche longue de Chine, p. 16.
— de Catalogne, p. 17.
— de Murcie, p. 17.
— de Narbonne. *V. Aubergine violette longue,* p. 16.
— large purple (Egg-plant). (Angl.) p. 17.
— long purple (Egg-plant). (Angl.) *V. Aubergine violette longue,* p. 16.

Aubergine panachée de la Cuadeloupe, p. 16.
— violette longue, p. 16.
— violette ronde, p. 16.
Azedas (Port.) *V. Oseille*, p. 275.
Babbagigi. (Ital.) *V. Souchet comestible*, p. 375.
Bacicci. (Ital.) *V. Percepierre*, p. 286.
Bacille. *V. Percepierre*, p. 286.
Bailli. *V. Cresson de fontaine*, p. 122.
Balsamita suaveolens. *V. Menthe-coq*, p. 241.
Banette *V. Dolique Mongette*, p. 178.
Barba. (Ital.) *V. Betterave*, p. 20.
Barba di Becco. (Ital.) *V. Salsifis*, p. 372.
Barba gentile. (Ital.) *V. Scolyme d'Espagne*, p. 374.
Barbaresque. *V. Coloquinte galeuse*, p. 118.
Barbarine. *V. Coloquinte galeuse*, p. 118.
Barbebon. *V. Salsifis*, p. 372.
Basella alba. *V. Baselle blanche*, p. 17.
— cordifolia. *V. Baselle à très large feuille de Chine*, p. 18.
— rubra. *V. Baselle rouge*, p. 18.
BASELLE, à très large feuille de Chine, p. 18.
— blanche, p. 17;
— de la China (Acelgas). (Esp.) *V. Baselle blanche*, p. 17.
— red Malabar (Nightshade). (Angl.) *V. Baselle rouge*, p. 18.
— rouge, p. 18.
— white Malabar (Nightshade). (Angl.) *V. Baselle blanche*, p. 17.
Basil. (Angl.) *V. Basilic*, p. 18.
BASILIC, p. 18.
— à feuille de laitue, p. 19.
— aux sauces. *V. Basilic grand*, p. 18.
— bush (Basil). (Angl.) *V. Basilic fin vert*. p. 19.
— bush purple (Basil). (Angl.) *V. Basilic fin violet*, p. 20.
— des Cuisiniers. *V. Basilic grand*, p. 18.
— feiner krauser (Basilicum). (All.) *V. Basilic fin vert*, p. 19.
— feiner violetter. (Basilicum). (All.) *V. Basilic fin violet*, p. 20.
— fin vert, p. 19.
— fin violet, p. 20.
— grand, p. 18.
— grand violet, p. 19.
— grosser (Basilicum). (All.) *V. Basilic grand*, p. 18.
— maggiore (Basilico). (Ital.) *V. Basilic grand*, p. 18.
— minore (Basilico). (Ital). *V. Basilic fin vert*, p. 19.
— nero (Basilico). (Ital.) *V. Basilic grand violet*, p. 19.
— petit. *V. Basilic fin vert*, p. 19.
— pino nero (Basilico). (Ital.) *V. Basilic fin violet*. p. 20.
— sweet (Basil). (Angl.) *V. Basilic grand*, p. 18.
— sweet purple (Basil). (Angl.) *V. Basilic grand violet*, p. 19.
— violetter (Basilicum). (All.) *V. Basilic grand violet*, p. 19.
Basilico. (Ital.) *V. Basilic*, p. 18.
Basilicum. (All.) *V. Basilic*, p. 18.
Batata. (Esp.) *V. Pomme de terre*, p. 330.

Batata. (Esp.) *V. Patate douce*, p. 283.
Batata. (Port.) *V. Pomme de terre*, p. 330.
Batata. (Port.) *V. Patate douce*, p. 283.
Batata carvalha. (Port.) *V. Topinambour*, p. 379.
Batate. *V. Patate douce*, p. 283.
Batate. (All.) *V. Patate douce*, p. 283.
Batate. (Ital.) *V. Patate douce*, p. 283.
Batec. *V. Melon d'eau*, p. 240.
Batic. *V. Melon d'eau*, p. 240.
Batiec. *V. Melon d'eau*, p. 240.
Bâton de Jacob. *V. Raiponce*, p. 368.
Bean. (Angl.) *V. Fève*, p. 132.
Becherblume. (All.) *V. Pimprenelle*. p. 296.
Beet (Angl.) *V. Poirée*, p. 299.
Beet root. (Angl.) *V. Betterave*, p. 20.
Beissbeere. (All.) *V. Piment*, p. 290.
Beldroega. (Port.) *V. Pourpier*, p. 356.
Belle Dame. *V. Arroche*, p. 10.
Berengena. (Esp.) *V. Aubergine*, p. 15.
Béringène. *V. Aubergine*, p. 15.
Berro. (Esp.) *V. Cresson de fontaine*, p. 122.
Beta. (Ital.) *V. Poirée*, p. 299.
— cicla Brasiliensis. (Ital.) *V. Poirée à carde blanche*, p. 299.
— vulgaris. *V. Betterave*, p. 20.
— vulgaris. *V. Poirée blonde*, p. 300.
— vulgaris. *V. Poirée à carde blanche*, p. 299.
Betarava. (Port.) *V. Betterave*, p. 20.
Betarraga. (Esp.) *V. Betterave*, p. 20.
Bette. *V. Betterave*, p. 20.
Bette. *V. Poirée blonde*, p. 300.
Bette à carde. *V. Poirée à carde blanche*, p. 299.
BETTERAVE, p. 20.
— ächte gelbe in der Erde wachsende. (Zucker-Runkelrübe). (All.) p. 30.
— ächte weisse in der Erde wachsende (Zucker-Runkelrübe.) (All.) *V. Betterave blanche*, p. 26.
— argentée, p. 29.
— à sucre. *V. Betterave blanche*, p. 26.
— aus der Erde wachsende oder turnips (Runkelrübe). (All.) *V. Betterave disette d'Allemagne*, p. 24.
— blanche, p. 26.
— blanche à collet vert hors de terre. *V. Betterave disette blanche à collet vert*, p. 25
— blanche à sucre de Sibérie, demi-longue, à feuilles étroites, p. 29.
— blanche de Magdebourg, p. 26.
— blanche plate de Vienne, p. 27.
— Cattell's dwarf blood (Beet root). (Angl.) p. 30.
— champêtre. *V. Betterave disette*, p. 24.
— crapaudine. *V. Betterave écorce*, p. 21.
— de Silésie. *V. Betterave blanche*, p. 26.
— disette. p. 24.
— — blanche à collet vert. p. 25.
— — corne de bœuf, p. 25.
— — d'Allemagne, p. 24.
— — de Riga. *V. Betterave disette d'Allemagne*, p. 24.
— — en terre. *V. Betterave disette*, p. 24.
— — hâtive, p. 25.
— — hors de terre, *V. Betterave disette d'Allemagne*, p. 24.
— early blood turnip. (Beet root). (Angl.) *V. Betterave turnep rouge hâtive*, p. 23.

Betterave early flat Bassano. (Beetroot). (Angl.) *V. Betterave rouge plate de Bassano*, p. 23.
— early red Radish. (Beet root). (Angl.) *V. Betterave rouge lisse*, p. 22.
— early scarcily (Mangel Wurzel). (Angl.) *V. Betterave disette hâtive*, p. 25.
— écorce, p. 21.
— — de chêne. *V. Betterave écorce*, p. 21.
— fine dwarf red. (Beet root). (Angl.) *V. Betterave rouge naine*, p. 21.
— fine red (Beet-root) (Angl.) p. 30.
— gelbe runde. (Teller Runkelrübe). (All.) *V. Betterave blanche plate de Vienne*, p. 27.
— globe rouge, p. 23.
— golden. (Mangelwurzel). (Angl.) *V. Betterave jaune grosse*, p. 27.
— grosse lange weisse aus der Erde wachsende oder turnips (Runkelrübe). (All.) *V. Betterave disette blanche à collet vert*, p. 25.
— half long blood, (Beetroot). (Angl.) p. 30.
— jaune à salade, p. 29.
— — d'Allemagne, p. 28.
— — de Castelnaudary, p. 27.
— — des Barres, p. 28.
— — globe, p. 29.
— — grosse, p. 27.
— lange gelbe (Runkelrübe). (All.) *V. Betterave jaune d'Allemagne*, p. 28.
— large red (Beet root). (Angl.) *V. Betterave rouge grosse*, p. 20.
— long deep red, (Beet root). (Angl.) p. 30.
— — red (Mangelwurzel). (Angl.) *V. Betterave disette*, p. 24.
Betterave long yellow (Mangelwurzel). (Angl.) *V. Betterave jaune d'Allemagne*, p. 28.
— longue anglaise, p. 30.
— noire écorce de sapin. *V. Betterave écorce*, p. 21.
— Oberndorfer gelbe runde, (Runkelrübe). (All.) p. 30.
— Oberndorfer rothe runde, (Runkelrübe), (All.) p. 30.
— précoce noire. *V. Betterave écorce*, p. 21.
— red globe (Mangelwurzel). (Angl.) *V. Betterave globe rouge*, p. 23.
— rothe Kugel (Runkelrübe). (All.) *V. Betterave globe rouge*, p. 23.
— rothe kurze dicke (Runkelbrübe). (All.) *V. Betterave disette*. p. 24.
— rouge de Castelnaudary, p. 21.
— — de Whyte, p. 22.
— — des champs. *V. Betterave disette*, p. 24.
— rouge écarlate. *V. Betterave rouge grosse*, p. 20.
— — grosse, p. 20.
— — lisse, p. 22.
— — naine, p. 21.
— — plate de Bassano, p. 23.
— rouge ronde précoce, p. 22.
— runde gelbe Kugel (Runkelrübe). (All.) *V. Betterave jaune globe*, p. 29.
— serpent. *V. Betterave disette corne de bœuf*, p. 25.
— smooth long blood (Beet root). (Angl.) *V. Betterave rouge lisse*, p. 22.
— turnep rouge hâtive, p. 23.

Betterave turnip-rooted Bassano (Beet root). (Angl.) *V. Betterave rouge plate de Bassano*, p. 23.
— very dark red (Beet root). (Angl.) p. 30.
— white sugar (Mangelwurzel). (Angl.) *V. Betterave blanche*, p. 26.
— Whyte's dark crimson (Beet root). (Angl.) *V. Betterave rouge de Whyte*, p. 22.
— yellow (Mangelwurzel). (Angl.) *V. Betterave jaune grosse*, p. 27.
— yellow globe (Mangelwurzel). (Angl.) *V. Betterave jaune globe*, p. 29.
Bibinella. (Ital.) *V. Pimprenelle* p. 296.
Bietola. (Ital.) *V. Poirée*, p. 299.
Binde-Salat. (All.) *V. Laitues romaines*, p. 200.
Bipinelle. *V. Pimprenelle*, p. 296
Blanchette. *V. Mâche commune*, p. 218.
Blanquette. *V. Mâche commune*, p. 218.
Blätterköhl. (All.) *V. Choux verts et non pommés*, p. 74.
Blé de Turquie. *V. Maïs*, p. 221.
Blumenkohl, (All.) *V. Choufleur*, p. 89.
Bohne. (All.) *V. Haricot*, p. 155.
Bohnenkraut. (All.) *V. Sarriette commune* p. 373.
Bon Henry, *V. Ansérine Bon-Henri*, p. 7.
Bonne Dame. *V. Arroche*, p. 10.
Bonnet de Prêtre. *V. Patisson jaune*, p. 113.
Bonnet turc. *V. Giraumon turban*, p. 113.
Bono Enrico. (Ital.) *V. Ansérine Bon-Henri*, p. 7.
Borage. (Angl.) *V. Bourrache officinale*, p. 30.
Borasch. (All.) *V. Bourrache officinale*, p. 30.
Borecole. (Angl.) *V. Choux verts et non pommés*, p. 74.
Borragine. (Ital.) *V. Bourrache officinale*, p. 30.
Borrago officinalis. *V. Bourrache officinale*, p. 30.
Borraja. (Esp.) *V. Bourrache officinale*, p. 30.
Borrajene. (Port.) *V. Bourrache officinale*, p. 30.
BOURRACHE bâtarde. *V. Bourrache officinale* p. 30.
— fausse. *V. Bourrache officinale*, p. 30.
— officinale, p. 30.
Boursette. *V. Mâche commune*, p. 218.
Brassica campestris napo brassica. *V. Chou navet*, p. 87.
— caulo-rapa. *V. Chou-rave*, p. 85.
— Chinensis. *V. Pe-Tsai*, p. 289.
— eruca. *V. Roquette*, p. 372.
— gongilodes. *V. Chou-rave*, p. 85.
— napus. *V. Navet*, p. 245.
— oleracea. *V. Chou potager*, p. 61.
— oleracea acephala. *V. Choux verts, et non pommés*, p. 74.
— oleracea botrytis cauliflora. *V. Choufleur*, p. 89.
— oleracea botrytis cymosa. *V. Chou brocoli*, p. 92.
— oleracea bullata, *V. Chou de Milan*, p. 70.
— oleracea capitata. *V. Chou Cabus*, p. 62.
— Rapa. *V. Navet*, p. 245.

Brède. *V. Morelle commune*, p. 242.
Brède malabare. *V. Corette potagère*, p. 104.
Bréhème. *V. Aubergine*, p. 15.
Breton. (Esp.) *V. Choux verts et non pommés*, p. 74.
Bride-cresson. *V. Cresson de fontaine*, p. 122.
Bringela. (Port.) *V. Aubergine*, p. 15.
Bringèle. *V. Aubergine*, p. 15.
Brocoli. (Angl.) *V. Chou Brocoli*, p. 92.
Brocoli. (All.) *V. Chou Brocoli*, p. 92.
Brocoli romani. (Ital.) *V. Chou Brocoli*. p. 92.
Bromelia ananas. *V. Ananas*, p. 4.
Bromelie. (All.) *V. Ananas*, p. 4.
Brunnenkresse. (All.) *V. Cresson de fontaine*, p. 122.
Buckshorn. *V. Corne de cerf*, p. 104.
Burnet. (Angl.) *V. Pimprenelle*, p. 296.
Cabbage. (Angl.) *V. Chou potager*, p. 61.
Caccialepre. (Ital.) *V. Picridie cultivée*, p. 289.
Café français. *V. Pois chiche*, p. 329.
Calabaza. (Esp.) *V. Courge*, p. 105.
Callio. (Ital.) *V. Cardon*, p. 33.
Campanula rapunculus. *V. Raiponce*, p. 368.
Canonigos. (Esp.) *V. Mâche commune*, p. 218.
Caper tree. (Angl.) *V. Câprier*, p. 31.
Capparis spinosa. *V. Câprier*, p. 31.
Capparo. (Ital.) *V. Câprier*, p. 31.
CAPRIER. p. 31.
Capsicum. *V. Piment*, p. 290.
Capsicum. (Angl.) *V. Piment*, p. 290.
Capsicum annuum. *V. Piment long*, p. 291.
— cerasiforme. *V. Piment cerise*, p. 291.
Capuchina (Esp.) *V. Capucine grande*, p. 31.
CAPUCINE, *V.* p. 31
— caramindo minore (Astuzzia). (Ital). *V. Capucine petite*, p. 32.
— d'Alger. *V. Capucine grande à fleur brune*, p. 32.
— dark (Nasturtium). (Angl.) *V. Capucine grande à fleur brune*, p. 32.
— dunkelblutrothe (Kresse Indianische). (All.) *V. Capucine grande à fleur brune*, p. 32.
— dwarf. (Nasturtium). (Angl.) *V. Capucine petite*, p. 32.
— grande, p. 31.
— grande à fleur brune, p. 32.
— grande à fleur panachée, p. 32.
— kleine (Kresse Indianische). (All.) *V. Capucine petite*, p. 32.
— maggiore (Astuzzia). (Ital.) *V. Capucine grande*, p. 31.
— petite, p. 32.
— tall (Nasturtium). (Angl.) *V. Capucine grande*, p. 31.
— tubéreuse, p. 33.
Caracol (Esp.) *V. Limaçon*, p. 217.
Caraway (Angl.) *V. Carvi*, p. 44.
Carciofo (Ital.) *V. Artichaut*, p. 11.
Carciofo piccolo (Ital.) *V. Scolyme d'Espagne*, p. 374.
Cardamine pratensis. *V. Cresson des prés*, p. 123.
Carde. (All.) *V. Cardon*, p. 33.

Cardo. (Esp.) *V. Cardon*, p. 33.
Cardo. (Port.) *V. Cardon*, p. 33.
Cardo scolimo. (Ital.) *V. Scolyme d'Espagne*, p. 374.
CARDON, p. 33.
— à côtes rouges, p. 35.
— à feuilles d'artichaut. *V. Cardon Puvis*, p. 35.
— à flèche. *V. Cardon Puvis*, p. 35.
— d'Espagne, p. 34.
— de Quairs. *V. Cardon d'Espagne*, p. 34.
— de Tours, p. 34.
— grosse von Tours (Carde). (All.) *V. Cardon de Tours*, p. 34.
— new large purple (Cardoon). (Angl.) *V. Cardon à côtes rouges*, p 35.
— plein inerme, p. 34.
— prickly solid. (Cardoon). (Angl.) *V. Cardon de Tours*, p. 34.
— Puvis (de Bourg), p. 35.
— smooth solid (Cardoon). (Angl.) *V. Cardon plein inerme*, p. 34.
— spanish large (Cardoon). (Angl.) *V. Cardon d'Espagne*, p. 34.
— spanische (Carde). (All.) *V. Cardon d'Espagne*, p. 34.
Cardonnette, *V. Cardon*, p. 33.
Cardoon. (Angl.) *V. Cardon*, p. 33.
Cardouille. *V. Scolyme d'Espagne*, p. 374.
Cardousse. *V. Scolyme d'Espagne*, p. 374.
Carive. *V. Piment*, p. 290.
Carota. (Ital.) *V. Carotte*, p. 35.
CAROTTE, p. 35
— à chassis. *V. Carotte rouge très courte* p. 38.
Carotte Altringham (Carrot). (Angl.) *V. Carotte rouge longue d'Altringham*, p. 37.
— arbre. *V. Carotte blanche à collet vert*. p. 41.
— beste rothe lange (Möhre). (All.) *V. Carotte rouge longue*, p. 36.
— blanche à collet vert, p. 41.
— — de Gamon, *V. Carotte blanche longue*, p. 40.
— blanche de St-Pierre, p. 44.
— — des Vosges, p. 40.
— — du Palatinat, p. 44.
— — longue, p. 40.
— — transparente, p. 40.
— blood red (Carrot). (Angl.). *V. Carotte violette*, p 43.
— carline. *V. Carotte rouge très courte*, p. 38.
— clerette. *V. Carotte jaune longue*. p. 39.
— common white (Carrot) (Angl.). *V. C. blanche longue*, p. 40.
— de chevaux. *V. Carotte jaune longue*, p. 39.
— de Croissy. *V. Carotte rouge longue*, p. 36.
— de Croissy. *V. Carotte rouge courte hâtive de Hollande*, p. 38.
— de Gand. *V. Carotte jaune longue*, p. 39.
— de Jardins, p. 44.
— de Murcie, p. 44.
— de Naples rouge pâle courte, p. 44.
— de Nonceveux, p. 44.
— earliest short forcing Horn. (Carrot). (Angl.) *V. Carotte rouge très courte*, p. 38.

Carotte early Horn (Carrot.) (Angl.) *V. Carotte rouge courte hâtive de Hollande*, p. 38.
— feine rothe kurze ächte Holländische (Möhre) (All.). *V. Carotte rouge courte hâtive de Hollande*, p. 38.
— feine rothe kurze zum Treiben (Möhre) (All.). *V. Carotte rouge demi-longue* p. 38.
— frühe feine rothe Bardowicker (Möhre) (All.), p. 44.
— gigantesque nouvelle, p. 44.
— grelot. *V. Carotte rouge très courte*, p. 38.
— grosse gelbe lange Saalfelder (Möhre). (All.) *V. Carotte rouge pâle de Flandres*, p. 37.
— grosse süsse Altringham. (Möhre). (All.) *V. Carotte rouge longue d'Altringham*, p. 37.
— James' scarlet (Carrot). (Angl.) *V. Carotte rouge longue*, p. 36.
— jaune à collet vert. *V. Carotte rouge à collet vert*, p. 42.
— jaune courte, p. 39.
— jaune d'Achicourt. *V. Carotte jaune longue*, p. 39.
— jaune de Schærbeck. *V. Carotte jaune longue*, p. 39.
— jaune de Schaibeck. *V. Carotte jaune longue*, p. 39.
— jaune longue, p. 39.
— lange rothe Braunschweiger (Möhre) (All.). *V. Carotte rouge longue de Brunswick*, p. 36.
— long lemon (Carrot). (Angl.) *V. Carotte jaune longue*, p. 39.
Carotte long orange (Carrot). (Angl.) *V. Carotte rouge longue*, p. 36.
— longue violacée de Toulouse, p. 44.
— neue grosse rothe grünköpfige (Riesen Möhre) (All.). *V. Carotte rouge à collet vert* p. 42.
— noire de l'Inde. *V. Carotte violette*, p. 43.
— purple (Carrot). (Angl.) *V. Carotte violette*, p. 43
— queue de souris. *V. Carotte rouge courte hâtive de Hollande*, p. 38.
— rothgelbe lange (Möhre). (All.), p. 44.
— rouge à collet vert, p. 42.
— rouge courte hâtive de Hollande, p. 38.
— rouge de Flandres. *V. Carotte rouge longue*, p. 36.
— rouge demi-longue, p. 38.
— rouge longue. p. 36
— rouge longue améliorée, p. 44.
— rouge longue d'Altringham, p. 37.
— rouge longue de Brunswick, p. 36.
— rouge longue de Toulouse. *V. Carotte rouge longue*, p. 36.
— rouge longue de Toulouse, p. 44.
— rouge pâle de Flandres, p. 37.
— rouge très courte, p. 38.
— sauvage améliorée, p. 43.
— sehr frühe feine rothe kurzkrautige Horn'sche (Möhre). (All.) p. 44.
— sehr grosse weisse grünköpfige (Riesen Möhre). (All.) *V. Carotte blanche à collet vert*, p. 41.
— Studley (Carrot). (Angl.) *V. Carotte rouge longue de Brunswick*, p. 36.
— Surrey (Carrot). (Angl.) *V. Carotte rouge longue*, p. 36.

Carotte toupie. *V. Carotte rouge très courte*, p. 38.
— translucide. *V. Carotte blanche transparente*, p. 40.
— violette, p. 43.
— violette (Möhre). (All.) *V. Carotte violette*, p. 43.
— vitelotte. *V. Carotte rouge courte hâtive de Hollande*, p. 38.
— white (Carrot). (Angl,) *V. Carotte blanche longue*, p. 40.
— white Belgian (Carrot). (Angl.) *V. Carotte blanche à collet vert*, p. 41.
— white green top (Carrot). (Angl.) *V. Carotte blanche à collet vert*, p. 41.
— zum Treiben (All.) *V. Carotte rouge courte hâtive de Hollande*, p. 38.
Carrot (Angl.) *V. Carotte*, p. 35.
Carum carvi. *V. Carvi*, p. 44.
CARVI, p. 44.
Carvi. (Esp) *V. Carvi*, p 44.
Carvi. (Ital.) *V. Carvi*, p. 44.
Castagna aquatica (Ital). *V. Mâcre*, p. 220.
Caterpillar. (Angl.) *V. Chenille*, p. 52.
Cauliflower. (Angl.) *V. Choufleur*, p. 89.
Cavolo. (Ital.) *V. Chou potager*, p. 61.
Cebola. (Port.) *V. Ognon*, p. 266.
Cebolinha. (Port.) *V. Ciboule commune*. p. 94.
Cebolla. (Esp.) *V. Ognon*, p. 266.
Cebolleta. (Esp.) *V. Ciboule commune*, p. 94.
Cebollino. (Esp.) *V. Ciboulette*, p. 96.
Cecciarello. (Ital.) *V. Mâche commune*, p. 218.
Cece. (Ital.) *V. Pois chiche*, p. 329.
Cece di terra. (Ital.) *V. Arachide*, p. 9.
Cedriolo. (Ital.) *V. Concombre*, p 97.
CÉLERI à couper. p. 48.
— Cole's superb red, (Celery) (Angl.), p. 49.
— creux. *V. Céleri à couper*, p. 48.
— cultivé, p. 45.
— de Monfort l'Amaury, p. 48.
— de Naples, p. 48.
— de Prusse, *V. Céleri turc*, p. 46.
— dwarf curled (Celery). (Angl.) *V. Céleri nain frisé*, p. 46.
— Erfurter grosser Knoll (Seleri). (All.), *V. Céleri rave d'Erfurt*, p. 47.
— fin de Hollande. *V. Céleri à couper*, p. 48.
— giant (Celery) (Angl.), p. 49.
— giant (Celery). (Angl.) *V. Céleri turc*, p. 46.
— gros de Brabant, p. 48.
— grosser violetter von Tours Bleich. (Seleri). (All.) *V. Céleri plein violet*, p. 47.
— Knoll oder Kopf. (Seleri.) (All.) *V. Celeri rave*. p. 47.
— Knoll mit krausem Laube (Seleri). (All.) *V. Céleri rave frisé*. p. 48.
— Lion's paw (Celery) (Angl.), p. 49.
— Manchester red solid (Celery) (Angl.), p. 49.
— nain frisé, p. 46.
— new flat stem (Celery) (Angl.), p. 48.
— new flat stemmed red (Celery) (Angl.), p. 49.
— new red matchless (Celery) (Angl.), p. 49.
— new silver giant (Celery) (Angl.), p. 48.
— petit. *V. Céleri à couper*, p. 48.
— plein blanc, p. 45.
— — — court hâtif, p. 46.

Céleri plein de Tours. *V. Céleri plein violet*, p. 47.
— — rose, p. 47.
— — violet, p. 47.
— prussian (Celery). (Angl.) *V. Céleri turc*, p. 46.
— red solid (Celery). (Angl.) *V. Céleri plein violet*, p. 47.
— rosenrother Riesen (Seleri). (All.) *V. Céleri plein rose*, p. 47.
— Seymour's superb (Celery) (Angl.), p. 49.
— Seymour's superb red solid (Celery) (Angl.), p. 48.
— turc, p. 46.
— Turkey (Celery) (Angl.) *V. Céleri turc*, p. 46.
— turnip rooted (Celery). (Angl.) *V. Céleri-rave*, p. 47.
— turnip rooted curled leaved (Celery.) (Angl.) *V. Céleri rave frisé*, p. 48.
— white impérial (Celery) (Angl.), p. 48.
— white solid (Celery). (Angl.) *V. Céleri plein blanc*, p. 45.

CELERI-RAVE, p. 47.
— d'Erfurt, p. 47.
— frisé, p. 48.

Celeriac. (Angl.) *V. Céleri-rave*, p. 47.
Celery. (Angl.) *V. Céleri cultivé*, p. 45.
Cenoura. (Port.) *V. Carotte*, p. 35.
Cercefi. (Port.) *V. Salsifis*, p. 372.
Cercifix. *V. Salsifis*, p. 372.
Cerconcello. (Ital.) *V. Cresson alénois*, p. 120.
Cerefolio. (Port.) *V. Cerfeuil commun*; p. 49.

CERFEUIL anisé. *V. Cerfeuil musqué*, p. 50.
— bulbeux. *V. Cerfeuil tubéreux*, p. 50.
— commun, p. 49.
— curled leaved (Chervil). (Angl.) *V. Cerfeuil frisé*, p. 49.
— d'Espagne. *V. Cerfeuil musqué*, p. 50.
— frisé, p. 49.
— gewöhnlicher (Körbel). (All.) *V. Cerfeuil commun*, p. 49.
— grosser spanischer (Körbel). (All.) *V. Cerfeuil musqué*, p. 50.
— Körbelrübe. (All.) *V. Cerfeuil tubéreux*, p. 50.
— krauser (Körbel). (All.) *V. Cerfeuil frisé* p. 49.
— musqué, p. 50.
— plain leaved (Chervil). (Angl.) *V. Cerfeuil commun*, p. 49.
— plumage oder gefülltblätriger (Körbel). (All.) *V. Cerfeuil frisé*, p. 49.
— sweet scented (Chervil). (Angl.) *V. Cerfeuil musqué*, p. 50.
— tubéreux, p. 50.
— turnip rooted (Chervil). (Angl. *V. Cerfeuil tubéreux*, p. 50.

Cerfoglio (Ital.) *V. Cerfeuil commun*, p. 49.
Ceseron. *V. Pois chiche*, p. 329.
Chagas. (Port.) *V. Capucine grande*, p. 31.
Chalotta. (Esp.) *V. Echalotte*, p. 124.
Chalotte. *V. Echalotte*, p. 124.

CHAMPIGNON comestible, p. 51.
— de couche. *V. Champignon comestible*, p. 51.

Champignon maggioro bianco. (Pratajolo). Ital.) *V. Champignon cultivé*, p. 51.
Chardonnerette. *V. Cardon*, p. 33.
Chardonnette. *V. Cardon*, p. 33.
Châtaigne cornue. *V. Mâcre*, p. 220.
— d'eau. *V. Mâcre*, p. 220.
CHENILLE, p. 52.
— common (Caterpillar). (Angl.) *V. Chenille grosse*, p. 52.
— furrowed (Caterpillar). (Angl.) *V. Chenille rayée*, p. 53.
— grosse, p. 52.
— petite, p. 52.
— prickly. (Caterpillar). (Angl.) *V. Chenille petite*, p. 52.
— rayée, p. 53.
— velue, p. 53.
— villous (Caterpillar). (Angl.) *V. Chenille velue*, p. 53.
Chenillette. *V. Chenille petite*, p. 52.
Chenopodium bonus Henricus. *V. Ansérine bon Henri*, p. 7.
Chenopodium quinoa. *V. Ansérine et Quinoa*, p. 7 et 358.
Cherivia. (Port.) *V. Chervis*, p. 53.
Chervil. (Angl.) *V. Cerfeuil*, p. 49.
CHERVIS, p. 53.
Cheveux d'évêque. *V. Raiponce*, p. 368.
Chevrille. *V. Laitue vivace*, p. 214.
Chicaro. (Port.) *V Pois chiche*, p. 329.
Chick-peas. (Angl.) *V. Pois chiche*, p. 329.
Chicken corn. (Angl.) *V. Maïs à poulet*, p. 222.
Chickling Vetch. (Angl.) *V. Gesse cultivée*, p. 153.
Chicon. *V. Laitue romaine*, p. 200.
CHICORÉE amère. *V. Chicorée sauvage*, p. 59.
— barbe de capucin. *V. Chicorée sauvage*. p. 59.
— barbe de capucin. *V. Chicorée fine, d'été*, p. 55.
— blonde de Villefranche, p. 59.
— broad leaved Batavian. (Endive). (Angl.) *V. Chicorée scarolle*, p. 57.
— broad leaved Batavian white (Endive). (Angl.) *V. Chicorée scarolle blonde*, p. 58.
— corne de cerf. *V. Chicorée fine de Rouen*, p. 56.
— d'Italie. *V. Chicorée fine d'été*, p. 55.
— Endive, p. 54.
— Endive fine d'automne de Liége, p. 59.
— Endive frisée de Russie, p. 59.
— fine à cloche, p. 55
— — d'été, p. 55.
— — de Boulanger, p. 59.
— — de Mouveau, p. 59.
— — de Rouen, p. 56.
— frisée de Meaux, p. 54.
— — de Picpus, p. 56.
— ganz breiter vollherziger Escariol (Winter-Endivien) (All.). *V. Chicorée scarolle*, p. 57.
— ganz breiter von Naturgelber (Winter-Endivien). (All.) *V. Chicorée scarolle blonde*, p. 58.
— green curled (Endive). (Angl.) *V. Chicorée de Meaux*, p. 54.
— moos (Winter-Endivien). (All.) *V. Chicorée mousse*, p. 56.
— mousse, p. 56.

Chicorée perruque à Mathieu. *V. Chicorée fine de Rouen*, p. 56.
— plumage oder Feder (Endivien). (All.) *V. Chicorée fine d'été*, p. 55.
— rouennaise. *V. Chicorée fine de Rouen*, p. 56.
— sehr feiner grüner krauser gezacktblättriger (Winter-Endivien). (All.) *V. Chicorée fine d'été*, p. 55.
— Staghorn (Endive). (Angl.) *V. Chicorée fine de Rouen*, p. 56.
— toujours blanche, p. 57.
— très frisée dorée. *V. Chicorée toujours blanche*, p. 57.
— von natur ganz gelber krauser (Winter-Endivien). (All.) *V. Chicorée toujours blanche*, p. 57.
— white curled (Endive). (Angl.) *V. Chicorée toujours blanche*, p. 57.

CHICORÉE SCAROLLE, p. 57.
— — à feuille de laitue. *V. Chicorée scarolle blonde*, p. 58.
— — à fleur blanche, p. 58.
— — blonde, p. 58.
— — bouclée. *V. Chicorée scarolle*, p. 57.
— — courte. *V. Chicorée scarolle*, p. 57.
— — de Meaux. *V. Chicorée scarolle*, p. 57.
— — en cornet, p. 58.
— — langue de bœuf. *V. Chicorée scarolle*, p. 57.
— — ronde. *V. Chicorée scarolle*, p. 57.

CHICORÉE SAUVAGE, p. 59.
— — à grosse racine, p. 61.
— — améliorée, p. 60.
— — améliorée demi-blonde, forme de laitue pommée, p. 60.
— — améliorée demi-fine, p. 60.
— — améliorée demi-fine à feuille jaune, p. 60.
— — améliorée panachée, p. 60.
— — brune, forme de laitue pommée, p. 60.
— — buntblättrige Forellen (Cichorie). (All.) *V. Chicorée sauvage panachée*, p. 60.
— — panachée, p. 60.
— — large rooted (Chicory). (Angl.) *V. Chicorée sauvage à grosse racine*, p. 61.
— — Wurzel-(Cichorie.) (All.). *V. Chicorée sauvage à grosse racine*, p. 61.

Chicoria (Port). *V. Chicorée sauvage*, p. 59.
Chicorium endivia. *V. Chicorée endive*, p. 54.
Chicory. (Angl.) *V. Chicorée sauvage*, p. 59.
Chirivia tudesca. (Esp.) *V. Chervis*, p. 53.
Chirouis. *V. Chervis*, p. 53.
Chives. (Angl.) *V. Ciboulette*, p. 96.
Chœrophyllum bulbosum. *V. Cerfeuil tubéreux*, p. 50.

CHOU, p. 61.
— a Falpala (Cavolo). (Ital.) *V. Chou de Milan*, p. 70.
— à faucher, p. 78.

Chou à grand pied. *V. Chou moellier à tige rouge*, p. 77.
— à grosse côte blond, p. 75.
— à grosse côte frangé, p. 75.
— à grosse côte vert, p. 75.
— à jets. *V. Chou de Bruxelles*, p. 73.
— à jets et rejets. *V. Chou de Bruxelles*, p. 73.
— à moelle. *V. Chou moellier*, p. 77.
— à vache grand. *V. Chou cavalier*, p. 76.
— arbre. *V. Chou cavalier*, p. 76.
— arbre de Laponie. *V. Chou cavalier*, p. 76.
— asparagus Kale (Borecole), (Angl.) p. 84.
— asperge. p. 81.
— asperge. *V. Chou cavalier*, p. 76.
— Bacalan, p. 64.
— Barnes' early dwarf (Cabbage). (Angl.) p. 84.
— Battersea (Cabbage). (Angl.) *V. Chou Battersea*, p. 66.
— Bergen (Cabbage). (Angl.) p. 84.
— Blumenthaler (Wirsing). (All.) *V. Chou de Milan doré*, p. 73.
— Braganza (Cabbage). (Angl.) *V. Chou à grosse côte vert*, p. 75.
— branchu du Poitou, p. 76.
— Brussels sprouts (Cabbage). (Angl. *V. Chou de Bruxelles*, p. 73.
— Buda Kale (Cabbage) (Angl.), p. 82.
— bunter ganz vorzüglich schoner geschecter (Blätterkohl) (All.). *V. Chou frisé panaché*, p. 79.
— Burn's new early (Cabbage) (Angl.). p. 83.
— cabbage. *V. Chou d'York superfin hâtif*, p. 63.
Chou cabu. *V. Chou cabus*, p. 62.
— cabu frisé. *V. Chou de Milan*, p. 70.
— cabus, p. 62.
— — blanc à côte bleue, p. 81.
— — d'Alais, p. 81.
— — de Cahors, p. 81.
— — frisé. *V. Chou de Milan*, p. 70.
— canadian variegated (Borecole) (Angl.). *V. Chou frisé panaché*, p. 79.
— Cape Savoy (Cabbage). (Angl.) *V. Chou de Milan du Cap*, p. 72.
— capousta. *V. Chou frisé rouge grand*, p. 79.
— cappuccio (Cavolo). (Ital.) *V. Chou cabus*, p. 62.
— capu. *V. Chou cabus*, p. 62.
— Cattell's early reliance (Cabbage) (Angl.), p. 82.
— caulet de Flandres, p. 76.
— cauve. *V. Chou de Hollande tardif*, p. 68.
— cavalier, p. 76.
— cavalier rouge. *V. Chou caulet de Flandres*, p. 76.
— Cesarian Waterloo (Cabbage) (Angl.), p. 83.
— chicon. *V. Chou pain de sucre*, p. 65.
— Chinois. *V. Pe-Tsaï*, p. 289.
— Chollet. *V. Chou moellier*, p. 77.
— cloqué. *V. Chou de Milan*, p. 70.
— cœur de bœuf doré, p. 81.
— — gros, p. 64.
— — petit, p. 64.
— Comstock's prœmium flat Dutch, (Cabbage) (Angl.), p. 83.
— Comstock's prœmium flat Dutch (Cabbage) (Angl.), p. 84.

Chou conique. *V. Chou de Poméranie*, p. 65.
— corne de cerf. *V. Chou Palmier*, p. 80.
— couve Tronchouda (Cabbage). (Angl.) *V. Chou à grosse côte vert*, p. 75.
— cristallin, p. 81.
— d'Alsace. *V. Chou quintal*, p. 69.
— — deuxième saison, p. 68.
— d'Amérique, p. 81.
— d'Angers. *V. Chou branchu du Poitou*, p. 76.
— d'Angerville. *V. Chou Bacalan*, p. 64.
— d'Aubervilliers. *V. Chou de St-Denis*, p. 67.
— d'hiver. *V. Chou de Vaugirard*, p. 68.
— d'hiver à drageons. *V. Chou branchu du Poitou*, p. 76.
— d'Ingreville, p. 82.
— d'York, p. 63.
— — gros, p. 63.
— — nain hâtif, p. 63.
— — superfin hâtif, p. 63.
— de Battersea, p. 66.
— de Bourgogne, p. 81.
— de Bretagne grand. *V. Chou cavalier*, p. 76.
— de Bruxelles, p. 73.
— de Chenillet. *V. Chou joanet*, p. 67.
— de Constance, p. 81.
— de Dax, p. 81.
— de Fumel. *V. Chou femelle*, p. 66.
— de Genillé. *V. Chou joanet*, p. 67.
— de Habas, p. 82.
— de Hollande. *V. Chou de Milan*, p. 70.
— — à pied court, p. 67.
— — tardif. p. 68.
— de Lannilis, p. 77.
Chou de Milan, p. 70.
— — à tête longue, p. 73.
— — court hâtif, p. 71.
— — — perfectionné, p. 82.
— — de Victoria, p. 72.
— — — p. 82.
— — des Vertus, p. 72.
— — doré, p. 73.
— — du cap, p. 72.
— — gros frisé d'Allemagne. *V. Chou de Milan des Vertus*, p. 72.
— — gros de Mont-de-Marsan, p. 82.
— — nain. *V. Chou de Milan court hâtif*, p. 71.
— — ordinaire, p. 71.
— — pancalier de Touraine, p. 71.
— — très hâtif d'Ulm, p. 71.
— de Murcie, p. 82.
— de Paris. *V. Oseille épinard*, p. 279.
— de Pise, p. 82.
— de Plougeau, p. 82.
— de Poméranie, p. 65.
— de Quiave, p. 82.
— de Russie, p. 74.
— de St-Brieuc. *V. Chou Bacalan*, p. 64.
— de St-Denis, p. 67.
— de Savoie. *V. Chou de Milan*, p. 70.
— de Siam. *V. Chou rave*, p. 85.
— de Strasbourg. *V. Chou quintal*, p. 69.
— de trois ans, p. 82.
— de Vaugirard, p. 68.
— Delaware (Borecole) (Angl.), p. 83.
— Delaware Kale (Borecole) (Angl.). p. 84.
— di Malta (Cavolo). (Ital.) *V. Choufleur* p. 89.

Chou di Mare (Cavolo). (Ital.) *V. Crambé maritime*, p. 120.
— Drumhead Savoy (Cabbage). (Angl.) *V. Chou de Milan du Cap*, p. 72.
— dwarf Marcellan Savoy (Cabbage) (Angl.). p. 82.
— dwarf York (Cabbage). (Angl.) *V. Chou d'York nain hâtif*, p. 63.
— early emperor (Cabbage) (Angl.), p. 83.
— — hope (Cabbage) (Angl.), p. 83.
— — Paradise (Cabbage) (Angl.), p 84.
— — peacock (Cabbage) (Angl.), p. 83.
— — Shakespeare (Cabbage) (Angl.), p. 84.
— Eastham (Cabbage) (Angl.), p, 83.
— en tête. *V. Chou cabus*, p. 62.
— Enfield market (Cabbage) (Angl.), p. 83.
— Épinard, p. 82.
— Erfurter kleiner früher festerkopf (Kohl) (All.). p. 84.
— femelle, p. 66.
— flat Dutch (Cabbage) (Angl.). p. 84.
— fraisé. *V. Chou à grosse côte frangé*, p. 75.
— fraise de veau. *V. Chou à grosse côte frangé*, p. 75.
— frisé d'Écosse. *V. Chou frisé vert grand du nord*, p. 78.
— frisé de Naples, p. 81.
— frisé panaché, p. 79.
— frisé pointu. *V. Chou de Milan à tête longue* p. 73.
— frisé prolifère, p. 80.
— frisé rouge à pied court, p. 79.
— frisé rouge grand, p. 79.
— frisé vert à pied court. p. 79.
— frisé vert grand du nord, p. 78.
Chou früher Englischer Zucker-Kopf (Kohl) (All.), p. 84.
— früher weisser spitzer Winnigstadter (Kohl). (All.) *V. Chou pointu de Winnigstadt*, p. 65.
— gelber Savoyer (Kohl). (All.) *V. Chou de Milan doré*, p. 73.
— german dwarf green (Borecole). (Angl.) *V Chou frisé vert à pied court*, p. 79.
— german dwarf red (Borecole) (Angl.). *V. Chou frisé rouge à pied court*, p. 79.
— german tall green (Borecole). (Angl.) *V. Chou frisé vert grand du nord*, p. 78.
— german tall red (Borecole). (Angl.) *V. Chou frisé rouge grand*, p. 79.
— giant (Borecole) (Angl.). p. 83.
— green curled Savoy (Cabbage) (Angl.). p, 83.
— green glazed (Cabbage). (Angl.) *V. Chou vert glacé d'Amérique*, p. 74.
— green globe Savoy (Cabbage) (Angl.), p. 84.
— gros cabu de Hollande. *V. Chou de Hollande tardif*, p. 68.
— gros d'Allemagne. *V. Chou quintal*, p. 69.
— grüner Sprossen (Kohl). (All.) *V. Chou de Bruxelles*, p. 73.
— hoher grüner vorzuglich krauser (Blätterkohl). (All.) *V. Chou frisé vert grand du nord*, p. 78.
— hoher schwarz brauner vorzuglich krauser (Blätterkohl). (All.) *V. Chou frisé rouge grand*, p. 79.
— improved red (Cabbage) (Angl.). p. 83.

Chou italienischer (Kohl). (All.) *V. Chou palmier*, p. 80.
— jaunet. *V. Chou joanet*, p. 67.
— Jérusalem Kale (Borecole) (Angl.). p.84.
— joanet, p. 67.
— Jumillia di Cacali di Chiavari (Ital.). *V. Chou femelle*, p. 66.
— large Drumhead (Cabbage) (Angl.),p.83.
— large Drumhead (Cabbage) (Angl.),p.84.
— large flat Dutch (Cabbage). (Angl.) *V. Chou de Hollande tardif*, p. 68.
— large french oxheart (Cabbage). (Angl.) *V. Chou cœur de bœuf gros*, p. 64.
— large Savoy (Cabbage). (Angl.) *V. Chou de Milan du Cap*, p. 72.
— large York (Cabbage) (Angl.). *V. Chou d'York gros*, p. 63.
— Lewisham (Cabbage) (Angl.). p. 84.
— Mac Evens (Cabbage) (Angl.). p. 83.
— Mac Evens true early (Cabbage) (Angl.), p. 83.
— maloin, p. 82.
— marbré de Saint-Claude, p. 81.
— Marcellin. *V. Chou de Milan court hâtif*, p. 71.
— marin. *V. Crambé maritime*, p. 120.
— mille œils. *V. Chou branchu du Poitou* p. 76.
— mille têtes. *V. Chou branchu du Poitou*, p. 76.
— minette, p. 82.
— Mitchell's prince Albert (Cabbage) (Angl.); p. 84.
— moellier, p. 77.
— moellier à tige rouge, p. 77.
— Morat, p. 82.
Chou nantais. *V. Chou Joanet*, p. 67.
— navone (Cavolo). (Ital.) *V. Chou navet*, p 87.
— new bold improved june (Cabbage) (Angl.), p. 83.
— new cabbaging (Borecole) (Angl.), p. 83.
— new cabbaging (Borecole) (Angl.), p. 84.
— new early screw (Cabbage) (Angl.), p. 83.
— niedriger vorzuglich krauser brauner (Blätterkohl). (All.) *V. Chou frisé rouge à pied court*, p. 79.
— niedrieger vorzuglich krauser grüner (Blätterkohl) (All.). *V. Chou frisé vert à pied court*, p. 79.
— noir. *V Chou palmier*, p. 80.
— noirâtre. *V. Chou rouge petit*, p. 69.
— non pareil (Cabbage) (Angl.), p. 83.
— non pommé, p. 74.
— pain de sucre, p. 65.
— — *V. Chou d'York*, p. 63.
— palmbaum (Blätterkohl). (All.) *V. Chou palmier*, p. 80.
— palmier, p. 80.
— pancalier. *V. Chou de Milan*. p. 70.
— pavonazza (Cavolo). (Ital.) *V. Chou frisé de Naples*, p 81.
— Paynton (Cabbage), p. 84.
— petit hâtif de Quévilly, p. 82.
— pointu d'Angleterre. *V. Chou d'York*, p. 63.
— pointu de St-Brieuc. *V. Chou Bacalan*, p. 64.
— pointu de Winnigstadt, p. 65.
— pommé. *V. Chou cabus*, p. 62.
— pommé à feuilles lisses. *V. Chou cabus*, p. 62.

Chou pommé blanc bordé bleu, p. 81.
— pommé d'Angers. *V. Chou joanet*, p. 67.
— pommé de Craon. *V. Chou Bacalan*, p. 64.
— pomeranian (Cabbage.)(Angl.) *V. Chou de Poméranie*, p. 65.
— potager, p. 61.
— Preston's Victoria (Cabbage) (Angl.), p. 83.
— Preston's Victoria (Cabbage) (Angl.), p. 84.
— prompt d'Ingreville, p. 82.
— quintal, p. 69.
— quintal de Constance, p. 82.
— rapa (Cavolo). (Ital.) *V. Chou rave*, p. 85.
— Rape Kale (Cabbage) (Angl.), p. 83.
— red Dutch large (Cabbage) (Angl.). *V. Chou rouge gros*, p. 70.
— red for pickling (Cabbage). (Angl.) *V. Chou rouge petit*, p. 69.
— Riesen (Blätterkohl) (All.) *V. Chou cavalier*, p. 76.
— Rosen Wirsing. (All.) *V. Chou de Bruxelles*, p. 73.
— romain, p. 82.
— rosette. *V. Chou de Bruxelles*, p. 73.
— rouge de Liége, p. 82.
— — gros, p. 70.
— — petit, p. 69.
— — — d'Utrecht. *V. Chou rouge petit* p. 69.
— round headed (Cabbage). (Angl.) *V. Chou cabus*, p. 62.
— royal hâtif, p. 82.
— sans tête. *V. Chou cavalier*, p. 76.
Chou Savoy (Cabbage). (Angl.) *V. Chou de Milan*, p. 70.
— Savoy new Ulm (Cabbage). (Angl.) *V. Chou de Milan très hâtif d'Ulm*, p. 71.
— Savoyer (Kohl). (All.). *V. Chou de Milan*, p. 70.
— Savoyer grüner ausserordentlicher früher Ulmer (Kohl). (All.) *V. Chou de Milan très hâtif d'Ulm*, p. 71.
— Savoyer mittel früher grüner, (Kohl). (All.), p. 84.
— Schilling's early sweet (Cabbage) (Angl.), p. 84.
— — queen (Cabbage) (Angl.), p. 83.
— sehr grosser weisser platter Braunschweiger Kopf (Kohl) (All.), p. 84.
— siberian Kale (Cabbage) (Angl.), p. 84.
— Spitzes zuckerbrod (Kohl). (All.) *V. Chou pain de sucre*, p. 65.
— Spruyt de Bruxelles. *V. Chou de Bruxelles*, p. 73.
— sugarloaf (Cabbage). (Angl.) *V. Chou pain de sucre*, p. 65.
— superbe de Hutton, p. 82.
— Swedenburgh Cattle (Cabbage) (Angl.), p. 84.
— tausend kopfiger (Blätterkohl). (All.) *V. Chou branchu du Poitou*, p. 76.
— tête de mort, p. 69.
— thousand headed (Cabbage). (Angl.) *V. Chou branchu du Poitou*, p. 76.
— Tronchouda. *V. Chou à grosse côte vert*, p. 75.
— turnip rooted (Cabbage). (Angl.) *V. Chou navet*, p. 87.
— Vanack (Cabbage) (Angl.), p. 83.

Chou vert. *V. Chou cavalier*, p. 76.
— — de montagne, p. 82.
— — glacé d'Amérique, p. 74.
— verts (Choux), p. 74.
— Victoria Savoy (Cabbage) (Angl.). *V. Chou de Milan de Victoria*, p. 72.
— vivace de Daubenton, p. 78.
— Wheeler's imperial (Cabbage) (Angl.), p. 83.
— York (Cabbage). (Angl.) *V. Chou d'York*, p. 63.
— Yorkscher (Kopfkohl), (All.) *V. Chou d'York*, p. 63.
CHOU BROCOLI, p. 92.
— — blanc, à feuille de choufleur, p. 94.
— — blanc hâtif, p. 92.
— — — Mammoth, p. 93.
— — dwarf late white Russian (Brocoli) (Angl.), p. 93.
— — dwarf purple (Brocoli) (Angl.), p. 94.
— — Grange's (Brocoli) (Angl.), p. 94.
— — Mammoth (Brocoli) (Angl.). *V. Chou brocoli blanc Mammoth*, p. 93.
— — Maule's late white (Brocoli) (Angl.), p. 94.
— — Portsmouth (Brocoli) (Angl.), p. 94.
— — violet, p. 93.
— — — nain hâtif. *V. Choufleur noir de Sicile*, p. 91.
— — Walcheren (Brocoli) (Angl.), p. 94.
CHOUFLEUR, p. 89.
— à feuille de chou rave, p. 91.
Choufleur demi-dur, p, 90.
— dur d'Angleterre, p. 91.
— — de Hollande, p. 90.
— — de Paris, p. 90.
— énorme précoce de Malte, p. 91.
— gros Salomon. *V. Choufleur demi-dur*, p. 90.
— noir de Sicile, p. 91.
— petit Salomon. *V. Choufleur tendre*, p. 89.
— printanier de Lyon, p. 92.
— tendre, p. 89.
CHOU-NAVET, p. 87.
— blanc, p. 87.
— blanc à collet rouge, p. 87.
— de Suède. *V. Chou rutabaga*, p. 88.
— in der Erde gelber (Kohlrabi). (All.) *V. Chou rutabaga*, p. 88.
— in der Erde weisser (Kohlrabi). (All.) *V. Chou-navet blanc*, p. 87.
CHOU-RUTABAGA, p. 88.
— à collet vert, p. 88.
— de Fettercairn, p. 88.
— de Laing, p. 88.
— de Skirving, p. 88.
CHOU-RAVE, p. 85.
— à feuille d'artichaut, p. 86.
— artischoke leaved (Kohlrabi). (Angl.) *V. Chou rave à feuilles d'artichaut*, p. 86.
— bianco (Cavolo rapa). (Ital.) *V. Chou-rave blanc*, p. 85.
— blanc, p. 85.
— blanc hâtif, p. 86.
— blanc très hâtif de Vienne, p. 86.
— en terre. *V. Chou navet*, p. 87.
— green (Kohlrabi). (Angl.) *V. Chou-rave blanc*, p. 85.

Chou-rave neapolitan curled leaved (Kohlrabi.) (Angl.) *V. Chou frisé de Naples*, p. 81.
— purple (Kohlrabi). (Angl.) *V. Chou-rave violet*, p. 85.
— über der Erde ganz früher Wiener blauer (Kohlrabi). (All.) *V. Chou-rave violet très hâtif de Vienne*, p. 86.
— über der Erde ganz früher Wiener feiner weisser (Kohlrabi). (All.) *V. Chou rave blanc très hâtif de Vienne*, p. 86.
— über der Erde mittelfrüher grosser feiner weisser Glas (Kohlrabi.) (All.) *V. Chou-rave blanc hâtif*, p. 86.
— über der Erde später grosser feiner blauer (Kohlrabi). (All.) *V. Chou-rave violet*, p. 85.
— über der Erde später grosser weisser zarter (Kohlrabi). (All.) *V. Chou-rave blanc*, p. 85.
— violet, p. 85.
— violet très hâtif de Vienne, p. 86.
Chourles. *V. Gesse tubéreuse*, p. 153.
Chressonnette. *V. Cresson des prés*, p. 123.
Christe marine. *V. Percepierre*, p. 286.
Chuguette. *V. Mâche commune*, p. 218.
Chuquette. *V. Mâche commune*, p. 218.
CIBOULE blanche hâtive, p. 95.
— commune, p. 94.
— de St-Jacques. *V. Ciboule vivace*, p. 95.
— vierge. *V. Ciboule blanche hâtive*, p. 95.
— vivace, p. 95.
CIBOULETTE, p. 96.
Cicer arietinum. *V. Pois chiche*, p. 329.
Cicerchia bianca. (Ital.) *V. Gesse cultivée*, p. 153.
Cicerole. *V. Pois chiche*, p. 329.
Cichorie. (All.) *V. Chicorée sauvage*, p. 59.
Cicorea. (Ital.) *V. Chicorée sauvage*, p. 59.
Cicorium intybus. *V. Chicorée sauvage*, p. 59.
Cipoali di Catalogna. (Ital.) *V. Echalotte*, p. 124.
Cipoletta. (Ital.) *V. Ciboule commune*, p. 94.
Cipolle. (Ital.) *V. Ognon*, p. 266.
Cipollina. (Ital.) *V. Ciboulette*, p. 96.
Circutaire odorante. *V. Cerfeuil musqué*, p. 50.
Ciseron. *V. Pois chiche*, p. 329.
Citrouille à confire. *V. Melon d'eau à graine rouge*, p. 240.
— de Lima, p. 114.
— de Touraine, p. 111.
— iroquoise. *V. Courge de Barbarie*, p. 107.
— pastèque. *V. Melon d'eau*, p. 240.
Cives. (Angl.) *V. Ciboulette*. p. 96.
Civette. *V. Ciboulette*, p. 96.
Clairette. *V. Mâche commune*, p. 218.
CLAYTONE de Cuba. *V. Claytone perfoliée*, p. 96.
— perfoliée, p. 96.
Claytonia perfoliata. *V. Claytone perfoliée*, p. 96.
Cochlearia. (Port.) *V. Cochléaria officinal*, p. 97.

Cochlearia armoracia. (Ital.) *V. Raifort sauvage*, p. 368.
COCHLEARIA officinal, p. 97.
Cochlearia officinalis. *V. Cochléaria officinal*, p. 97.
Coclearia. (Esp.) *V. Cochléaria officinal*, p. 97.
Coclearia. (Ital.) *V. Cochléaria officinal*, p. 97.
Cocombre. *V Concombre*, p. 97.
Cocomero. (Ital.) *V. Concombre*, p. 97.
Cohombro. (Esp.) *V. Concombre*, p 97.
Col. (Esp.) *V. Chou potager*, p. 61.
Coliflor. (Esp.) *V. Choufleur*, p. 89.
Colloquintida. (Ital.) *V. Courge coloquinte*, p. 117.
COLOQUINTE. *V. Courge coloquinte*, p. 117.
— galleuse, p. 117.
— orange, p. 117.
— poire. p. 117.
— pyriforme. *V. Coloquinte poire*, p. 117.
Coloquintida, (Esp.) *V. Courge coloquinte*, p. 117.
Coloquintida. (Port.) *V. Courge coloquinte*, p. 117.
CONCOMBRE, p. 97.
— à angles aigus. *V. Concombre papangaye*, p. 103.
— à bouquet *V. Concombre de Russie*, p. 101.
— à cornichon, p. 100.
— à épine. *V. Concombre d'Amérique*, p. 102.
— à noyau. *V. Concombre papangaye*, p. 103.
Concombre arada. *V. Concombre d'Amérique*, p. 102.
— blanc de Bonneuil, p. 99.
— — gros. *V. Concombre blanc de Bonneuil*, p. 99.
— — hâtif, p. 98
— — long, p. 98.
— chaté, p. 103.
— Cheltenham surprise (Cucumber) (Angl.) p. 100.
— Conqueror (Cucumber) (Angl.), p. 100.
— d'Amérique, p. 102.
— d'Erfurt, p. 101.
— d'Italie. *V. Concombre de Russie*, p. 101.
— de Barbarie. *V. Courge de Barbarie*, p. 107.
— de Malte. *V. Courge de Barbarie*, p. 107.
— de Russie, p. 101.
— de St-Patrick, p. 101.
— de Turquie. *V. Concombre serpent*, p. 101.
— des prophètes, p. 102.
— di Pistoja (Cocomero.) (Ital.) *V. Melon d'eau*, p. 240.
— Gladiator (Cucumber) (Angl.), p. 100.
— globe (Cucumber) (Angl.). *V. Concombre des Prophètes*, p. 102.
— hairy (Cucumber.) (Angl.) *V. Concombre châté*, p. 103.
— hâtif de Hollande, p. 99.
- jaune gros, p. 99.
— kleine frühe grüne zum Treiben (Gurken.) (All.) *V. Concombre de Russie*, p. 101.

Concombre long green (Cucumber.) (Angl.). *V. Concombre vert long*, p. 100.
— Man of kent (Cucumber) (Angl.). p. 100.
— marron. *V. Concombre d'Amérique*, p. 102.
— mignon. *V. Concombre de Russie*, p. 101.
— papangaye, p. 103.
— petit. *V. Concombre de Russie*, p. 101.
— prickly (Cucumber.) (Angl.). *V. Concombre à cornichon*, p. 100.
— prickly fruited (Cucumber.) (Angl.) *V. Concombre d'Amérique*, p. 102.
— russian (Girkin.) (Angl.) *V. Concombre de Russie*, p. 101.
— serpent, p. 101.
— serpentino (Popone.) (Ital.) *V. Concombre serpent* p. 101.
— Sion house (Cucumber) (Angl.), p. 100.
— snake (Cucumber.) (Angl.) *V. Concombre serpent*, p. 101.
— torto (Cocomero.) (Ital.) *V. Concombre serpent*, p. 101.
— vert long, p. 100.
— Web's invincible (Cucumber) (Angl.), p. 100.
— West Indian (Cucumber.) (Angl.) *V. Concombre d'Amérique*, p. 102.
Coniella. (Ital.) *V. Sarriette commune*, p. 373.
Coq des Jardins. *V. Menthe Coq*, p. 241.
Coqueret. *V. Alkékenge jaune douce*, p. 3.
Coquille. *V. Mâche commune*, p. 218.
Corail des jardins. *V. Piment*, p. 290.
Corchorus olitorius. *V. Corette potagère*, p. 104.
Corcionnaire. *V. Scorsonère*, p. 375.
CORETTE potagère, p. 104.
Corn-Salad. (Angl.) *V. Mâche commune*, p. 218.
CORNE DE CERF, p. 104.
Corne de cerf. *V. Laitue vivace*, p. 214.
Corniche. *V. Mâcre*, p. 220.
Cornichon. *V. Concombre à cornichon*, p. 100.
Corniole. *V. Mâcre*, p. 220.
Corno di Cervo. (Ital.) *V. Corne de cerf*, p. 104.
Cornouelle. *V. Mâcre*, p. 220.
Cornoufle. *V. Mâcre*, p. 220.
Cornuelle. *V. Mâcre*, p. 220.
Cotufa. (Esp.) *V. Topinambour*, p. 379.
Coucourzelle. *V. Courge d'Italie*, p. 107.
Cougourde. *V. Courge pélerine*, p. 119.
Cougourdette. *V. Coloquinte poire*, p. 117.
Courats. *V. Piment*, p. 290.
COURGE, p. 105.
— à la moelle, p. 105.
— à la violette. *V. Courge melonnée*, p. 110.
— a turbante (Zucca.) (Ital.) *V. Giraumon turban*, p. 113.
— aubergine, p. 115.
— autumnal marrow (Squash.) (Angl.) *V. Courge de l'Ohio*, p. 108.
— beugnet, p. 115.
— blanche non coureuse, p. 106.
— bouteille, p. 118.
— — *V. Courge pélerine*, p. 119.
— châtaigne. *V. Courge marron*, p. 109.
— Citrouille de Touraine, p. 111.
— coloquinte, p. 117.
— Connecticut field Pumpkin (Angl.), p. 117.

Courge corsoise. *V. Courge plate de Corse*, p. 119.
— Courgeron de Genève, p. 110.
— coutors. *V. Courge crochue*, p. 110.
— crochue, p. 110.
— Cushan crook neck (Squash) (Angl.), p. 117.
— d'Alger, p. 114.
— d'Athènes, p. 115.
— d'Italie, p. 107.
— da tabacco (Zucca.) (Ital.) *V. Courge bouteille*, p. 118.
— de Barbarie, p. 107.
— de Castille, p. 114.
— de Chypre, p. 109.
— de l'Ohio, p. 108.
— de Valparaiso, p. 109.
— de Virginie. *V. Courge blanche non coureuse*, p. 106.
— des Açores, p. 115.
— des Patagons, p. 107.
— demi-longue de Virginie, p. 115.
— du Canada, p. 115.
— du Texas, p. 115.
— early apple (Squash) (Angl.), p. 117.
— early bush (Squash). (Angl.) *V. Patisson jaune*, p. 113.
— early bush crook neck (Squash). (Angl.) *V. Courge crochue*, p. 110.
— early white bush (Squash). (Angl.) p. 117.
— early yellow bush (Squash). (Angl.) *V. Patisson orange*, p. 114.
— Flasche (Kürbiss). (All.) *V. Courge pèlerine*, p. 119.
— fromage, p. 114.
- jaune musquée, p. 115.
Courge large cheese (Pumpkin) (Angl.), p. 117.
— Lima (Squash) (Angl.), p. 116.
— Lima cocoanut (Squash) (Angl.). p. 116.
— lisse, p. 115.
— long green crook neck (Squash) (Angl.), p. 116.
— Mammoth (Squash) (Angl.), p. 117.
— marron, p. 109.
— massue d'Hercule, p. 119.
— Melone-Centner (Kürbiss). (All.) *V. Potiron jaune gros*, p. 111.
— melonnée, p. 110.
— mexicaine Calabaza, p. 115.
— muscade du Levant, p. 115.
— musquée de Marseille. *V. Courge melonnée*, p. 110.
— œuf de cygne, 115.
— pain des pauvres. *V. Courge marron*, p. 109.
— papangaye. *V. Concombre papangaye*, p. 103.
— pèlerine, p. 119.
— plate de Corse, p. 119.
— pleine de Naples, p. 108.
— poire à poudre, p. 119.
— porte-manteau. *V. Courge pleine de Naples*. p. 108.
— pyriforme, p. 115.
— sucrière du Brésil, p. 106.
— siphon, p. 120.
— très-hâtive d'Australie, p. 115.
— turban (Squash). (Angl.) *V. Giraumon turban*, p. 113.
— valise. *V. Courge pleine de Naples*, p. 108.

Courge vegetable marrow (Squash) (Angl.). *V. Courge à la moelle*, p. 105.
— verte de Corfou, p. 115.
— winter crook neck (Squash) (Angl.), p. 116.
— **PATISSON** blanc, p. 114.
— — jaune, p. 113.
— — orange, p. 114.
— — panaché, p. 114.
— — vert, p. 113.
— **POTIRON** anglais, p. 115.
— — beugnet du Canada, p. 115.
— — blanc gros, p. 112.
— — blanc romain, p. 116.
— — châtaigne du Maroc, nº 1, p. 116.
— — châtaigne du Maroc, nº 2, p. 116.
— — de Buenos-Ayres, nº 1, p. 116.
— — de Buenos-Ayres, nº 2, p. 116.
— — de Corfou. *V. Courge marron*, p. 109.
— — de Valparaiso. p. 116.
— — jaune à queue jaune, p. 112.
— — jaune gros, p. 111.
— — panaché d'Italie, p. 115.
— — romain. *V. Potiron jaune gros* p. 111.
— — vert d'Australie, p. 116.
— — vert brodé, p. 116.
— — vert d'Espagne, p. 112.
— — vert de Naples, p. 116.
— — vert gros, p. 112.
— — vert oblong, p. 116.
— — vert rond, p. 116.
Couronne impériale. *V. Patisson jaune*, p. 113.
Courtine. *V. Corne de cerf*, p. 104.
Couve. (Port.) *V. Chou potager*, p. 61.
Couve-flor. (Port.) *V. Choufleur*, p. 89.
Crambe maritima. *V. Crambé maritime*, p. 120.
CRAMBÉ maritime, p 120.
Cran de Bretagne. *V. Raifort sauvage*, p. 368.
— des Anglais. *V. Raifort sauvage*, p. 368.
Cranson de Bretagne. *V. Raifort sauvage*, p. 368.
Cranson rustique. *V. Raifort sauvage*, p. 368.
Crescione (Ital.) *V. Cresson*, p. 120.
Cress. (Angl.) *V. Cresson alénois*, p. 120.
CRESSON alénois, p. 120.
— — à large feuille, p. 121.
— — doré, p. 121.
— — frisé, p. 121.
— american-Cress. (Angl.) *V. Cresson de terre*, p. 122.
— aquatico (Nasturzio.) (Ital.) *V. Cresson de fontaine*, p. 122.
— broad leaved (Cress.) (Angl.) *V. Cresson alénois à large feuille*, p. 121.
— curled leaved (Cress.)(Angl.) *V. Cresson alénois frisé*, p. 121.
— d'eau. *V. Cresson de fontaine*, p. 122.
— d'Inde, grand. *V. Capucine grande*, p. 31.
— de fontaine, p. 122.
— de jardin. *V. Cresson de terre*, p. 122.
— de Para, p. 123.
— de ruisseau. *V. Cresson de fontaine*, p. 122.
— de terre, p. 122.
— des prés, p. 123.

Cresson des vignes. *V. Cresson de terre*, p. 122.
— du Brésil, p. 124.
— du Mexique. *V. Capucine grande*, p. 31.
— du Pérou, grand. *V. Capucine grande*, p. 31.
— élégant. *V. Cresson des prés*, p. 123.
— gelbe breit blättrige Englische (Kresse). (All.) *V. Cresson alénois doré*, p. 121.
— gewöhnliche grüne (Kresse.) (All.) *V. Cresson alénois*, p. 120.
— golden (Cress.) (Angl.) *V. Cresson alénois doré*, p. 121.
— inglese (Crescione) (Ital.) *V. Cresson alénois*, p. 120.
— krause gefüllte grüne (Kresse.) (All.) *V. Cresson alénois frisé*, p 121.
— perennirende amerikanische (Kresse). *V. Cresson de terre*, p. 122.
— plain-leaved (Cress) (Angl.) *V. Cresson alénois*, p. 120.
— Plümage (Kresse.) (All.) *V. Cresson alénois frisé*, p. 121.
— vivace. *V. Cresson de terre*, p. 122.
— water-Cress. (Angl.) *V. Cresson de fontaine*, p. 122.
— winter-Cress. (Angl.) *V. Cresson de terre*, p. 122.
Cressonnette. *V. Cresson des prés*, p. 123.
— de jardin. *V. Cresson de terre*, p. 122.
Crête-marine. *V. Percepierre*, p. 286.
Crève-chien. *V. Morelle commune* , p. 242.
Criste-marine. *V. Percepierre*, p. 286.
Crithmum. (Angl.) *V. Percepierre*, p. 286.
Crithmum maritimum. *V. Percepierre* , p. 286.
Crompire. *V. Topinambour*, p. 379.
Cuckow-flower. (Angl.) *V. Cresson des prés*, p. 123.
Cucumber. (Angl.) *V. Concombre*, p. 97.
Cucumis acutangulus. *V. Concombre papangaye*, p. 103.
— anguria. *V. Concombre d'Amérique*, p. 102.
— chate. *V. Concombre chaté*, p. 103.
— flexuosus. *V. Concombre serpent*, p. 101.
— melo. *V. Melon*, p. 224.
— prophetarum. *V. Concombre des prophètes*, p. 102.
— sativus. *V. Concombre*, p. 97.
Cucurbita. *V. Courge*, p. 105.
— citrullus. *V. Melon d'eau*, p. 240.
— lagenaria. *V. Courge bouteille*, p. 118.
Cumin noir. *V. Nigelle aromatique* p. 265.
Cumin des prés. *V. Carvi*, p. 44.
Cynara cardunculus. *V. Cardon*, p. 33.
— scolymus. *V. Artichaut*, p. 11.
Cypergrasswurzel essbare. (All.) *V. Souchet comestible*, p. 375.
Cyperus esculentus. *V. Souchet comestible*, p. 375.
Daucus Carota. V. Carotte, p. 35.
Dent de brebis. V. Gesse cultivée, p. 153.
Dioscorea batatas. *V. Igname de la Chine*, p. 180.
Dogue. *V. Oseille épinard*, p. 279.
Dolcetta. (Ital.) *V. Mâche commune*, p. 218.

Dolcichini. (Ital.) *V. Souchet comestible*, p. 375.
Dolichos sesquipedalis. *V. Dolique asperge*, p. 178.
Dolichos unguiculatus. *V. Dolique, mongette*, p. 178.
DOLIQUE asperge, p. 178.
— lablab, p. 179.
— lablab à fleur blanche, p. 179.
— lablab blanc nain, p. 180.
— lablab jaune, p. 179.
— mongette, p. 178.
Doucette. *V. Mâche commune*, p. 218.
Dragoncello. (Ital.) *V. Estragon*, p. 129.
Dragone. *Estragon*, p. 129.
Dragun. (All.) *V. Estragon*, p. 129.
Earth-nut. (Angl.) *V. Arachide*, p. 9.
Echalota. (Port.) *V. Echalotte*, p. 124.
ECHALOTTE, p. 124.
— d'Espagne. *V. Ail rocambole*, p. 2.
— de Jersey, p. 125.
— gewöhnliche (Schalotte). (All.) *V. Echalotte ordinaire*, p. 125.
— grosse, p. 125.
— grosse d'Alençon, p. 126.
— ordinaire, p. 125.
— petite. *V. Echalotte ordinaire*, p. 125.
Echarbot. *V. Mâcre*, p. 220.
Echardon. *V. Mâcre*, p. 220.
Ecorce noire. *V. Scorsonère*, p. 375.
Egg plant. (Angl.) *V. Aubergine*, p. 15.
Egreville. *V. Laitue vivace*, p. 214.
Egyptian corn. (Angl.) *V. Maïs à poulet*, p. 222.
Eierpflanze. (All.) *V. Aubergine*, p. 15.
Encensier. *V. Romarin*, p. 371.
Endive. *V. Chicorée endive*, p. 54.
Endive. (Angl.) *V. Chicorée endive*, p. 54.
Endive de Meaux. *V. Chicorée scarolle*, p. 57.
Endivia. (Esp.) *V. Chirorée endive*, p. 54.
Endivia. (Port.) *V. Chicorée endive*, p. 54.
Endivia. (Ital.) *V. Chicorée endive*, p. 54.
Endivien. (All.) *V. Chicorée endive*, p. 54.
Engelwurz. (All.) *V. Angélique officinale*, p. 6.
Enogra. (Ital.) *V. Enothère bisannuelle*, p. 126.
ÉNOTHÈRE bisannuelle, p. 126.
Epicerie. *V. Nigelle aromatique*, p. 265.
ÉPINARD p. 127.
— à feuille de laitue, p. 129.
— blond à feuille d'oseille, p. 129.
— blanc d'Amérique. *V. Baselle blanche*, p. 17.
— blanc du Malabar. *V. Baselle blanche*, p. 17.
— breitblattriger mit rundem Saamen (Spinat). (All.) *V. Épinard de Hollande*, p. 128.
— commun. *V. Épinard ordinaire*, p. 127.
— d'Angleterre, p. 128.
— d'Esquermes. *V. Épinard à feuille de laitue*, p. 129.
— d'Olanda (Spinacio). (Ital.) *V. Épinard de Hollande*, p. 128.
— de Flandre, p. 128.
— de Hollande, p. 128.
— de la Nouvelle Zélande. *V. Tétragone étalée*, p. 376.
— englischer (Spinat). (All.) *V. Oseille épinard*, p. 279.

Épinard Gaudry. *V. Epinard à feuille de laitue*, p. 129.
— grosser Salatblättriger (Spinat). (All.) *V. Epinard à feuille de laitue*, p. 129.
— immortel. *V. Oseille épinard*, p. 279.
— indischer (Spinat) (All.). *V. Baselle blanche*, p. 17.
— large prickly-seeded (Spinage) (Angl.). *V. Épinard d'Angleterre*, p. 128.
— Neuseelandischer (Spinat) (All.). *V. Tétragone étalée*, p. 376.
— New Zealand (Spinage). (Angl.) *V. Tétragone étalée*, p. 376.
— ordinaire, p. 127.
— oreille d'éléphant. *V. Épinard à feuille de laitue*, p. 129.
— piquant. *V. Épinard ordinaire*, p. 127.
— prickly-seeded (Spinage). (Angl.) *V. Epinard ordinaire*, p. 127.
— rond. *V. Epinard de Hollande*, p. 128.
— rouge d'Amérique. *V. Baselle rouge*, p. 18.
— rouge de Malabar. *V. Baselle rouge*, p. 18.
— round Flanders (Spinage.) (Angl.) *V. Epinard de Flandre*, p. 128.
— round, lettuce-leaved (Spinage.)(Angl.) *V. Epinard à feuille de laitue*, p. 129.
— round-seeded (Spinage.) (Angl.) *V. Epinard de Hollande*, p. 128.
— sauvage. *V. Ansérine bon Henri*, p. 7.
Epine jaune. *V. Scolyme d'Espagne*, p. 374.
Eprault. *V. Céleri cultivé*, p. 45.
Erba accinga. (Ital.) *V. Sarriette vivace*, p. 373.
— bruca. (Ital.) *V. Chenille grosse*, p. 52.
— mora. (Ital.) *V. Morelle commune*, p. 242.
— perpetua. (Ital.) *V. Oseille*, p. 275.
— rara. (Ital.) *V. Alkékenge jaune douce*, p. 3.
— riccia. (Ital.) *V. Mâche commune*, p. 218.
— stella. (Ital.) *V. Corne de cerf*, p. 104.
Erbse. (All.) *V. Pois*, p. 301.
Erbucce Pepolino. (Ital.) *V. Thym*, p. 377.
Erdapfel. (All.) *V. Topinambour*, p. 379.
Erdbeere. (All.) *V. Fraisier*, p. 136.
Erdbirn. (All.) *V. Topinambour*, p. 379.
Erdeichel. (All.) *V. Arachide*, p. 9.
Erode. *V. Arroche*, p. 10.
Eruca. (Ital.) *V. Roquette*, p. 372.
Ervilha. (Port.) *V. Pois*, p. 301.
Ervum Lens. *V. Lentille*, p. 215.
Ervum monanthos. *V. Lentille à une fleur*, p. 216.
Erysimum præcox. *V. Cresson de terre*, p. 122.
Escargot. *V. Limaçon*, p. 217.
Escarola. (Esp.) *V. Chicorée scarolle*, p. 57.
Escarolle. *V. Chicorée scarolle*, p. 57.
Escorcioneira. (Port.) *V. Scorsonère*, p. 375.

Escorpioïde. (Esp.) *V. Chenille petite*, p. 52
Escorzonera. (Esp.) *V. Scorsonère*, p. 375.
Espargo. (Port.) *V. Asperge*, p. 14.
Esparrago. (Esp.) *V. Asperge*, p. 14.
Espinaca. (Esp.) *V. Epinard*, p. 127.
Espinafres. (Port) *V. Epinard*, p. 127.
Estragâo. (Port.) *V. Estragon*, p. 129.
ESTRAGON, p. 129.
Estragon. (Esp.) *V. Estragon* p 129.
Faba vulgaris. *V. Fève*, p. 132.
Fagiuolo. (Ital.) *V. Haricot*, p. 155.
Faligoule. *V. Thym*, p. 377.
Fargon. *V. Estragon*, p. 129.
Farigoule. *V. Thym*, p. 377.
Faux-chervis. *V. Carotte*, p. 35.
Faux raifort. *V. Raifort sauvage*, p. 368.
Fava. (Port.) *V. Fève*, p. 132.
Fava. (Ital.) *V. Fève*, p. 132.
Favouette. *V. Gesse tubéreuse*, p. 153.
Fedia cornucopiæ. *V. Valériane d'Alger*, p. 380.
Feijâo. (Port.) *V. Haricot*. p. 155.
Fenchel. (All.) *V. Fenouil*, p. 130.
Fennel. (Angl.) *V. Fenouil*, p. 130.
FENOUIL, p. 130.
— amer, p. 130.
— bitter (Fennel.) (Angl.) *V. Fenouil amer*, p. 130.
— commun. *V. Fenouil amer*, p. 130.
— d'Italie. *V. Fenouil de Florence*, p. 131.
— de Florence. *V. Fenouil doux*, p. 131.
— de Florence, p. 131.
— de Malte. *V. Fenouil doux*, p. 131.
— des marais. *V. Percepierre*,. 286.
Fenouil de Bologne (Finocchio.) (Ital.), *V. Fenouil de Florence*, p. 131.
— dolce (Finocchio.) (Ital.) *V. Fenouil de Florence*, p. 131.
— doux, p. 131.
— Florence (Fennel.) (Angl.) *V. Fenouil de Florence*, p. 131.
— marin. *V. Percepierre*, p. 286.
— sucré. *V. Fenouil de Florence*, p. 131.
— süsser Bologneser (Fenchel.) (All.) *V. Fenouil de Florence*, p. 131.
— sweet (Fennel.) (Angl.) *V. Fenouil doux*, p. 131.
Fetticus. (Angl.) *V. Mâche commune*, p. 218.
FÈVE, p. 132.
— à fleur pourpre, p. 135.
— à longue cosse, p. 133.
— bob (Bean.) (Angl.) *V. Fève naine hâtive*, p. 135.
— Buschelbohne. (All.) *V. Fève naine hâtive*, p. 135.
— Cluster (Bean.) (Angl.) *V. Fève naine hâtive*, p. 135.
— de marais grosse, p. 132.
— de terre. *V. Arachide*, p. 9.
— de Windsor, p. 132.
— — verte, p. 133.
— di Windsor (Fava.) (Ital.) *V. Fève de Windsor*, p. 132.
— dwarf (Bean.) (Angl.) *V. Fève naine hâtive*, p. 135.
— ganz breite grosse englische Windsor (Bohne.) (All.) *V. Fève de Windsor*, p. 132.

Fève ganz breite grünbleibende englische Windsor (Bohne.) (All.) *V. Fève de Windsor verte*, p. 133.
— ganz grosse lange breite (Bohne.) (All.) *V. Fève à longue cosse*, p. 133.
— Johnson's wonderfull (Bean.) (Angl.) p. 136.
— julienne, p. 133
— julienne verte, p. 134.
— large Taylor's (Bean.) (Angl.) p. 136.
— long-pod, dutch (Bean.) (Angl.) *V. Fève à longue cosse*, p. 133.
— Mazagan (Bean.) (Angl.) p. 136.
— naine hâtive, p. 135.
— pavonazze (Fava.) (Ital.) *V. Fève violette*, p. 134.
— rothblühende amerikanische (Bohne.) (All.) *V. Fève à fleur pourpre*, p. 135.
— scarlet-blossom. (Bean.) (Angl.) *V. Fève à fleur pourpre*, p. 135.
— Toker (Bean.) (Angl.) p. 136.
— très-naine rouge, p 135.
— violette, p. 134.
— volltragende frühe Zwerg- (Bohne.) (All.) *V. Fève naine hâtive*, p. 135.
— Windsor, green (Bean.) (Angl.) *V. Fève de Windsor verte*, p. 133.
— Windsor, white (Bean.) (Angl.) *V. Fève de Windsor*, p. 132.
Finocchiella. (Ital.) *V. Cerfeuil musqué*, p. 50.
Finocchio. (Ital.) *V. Fenouil*, p. 130.
Fleur de sang. *V. Capucine grande*, p. 31.
Fleur sanguine. *V. Capucine grande* p. 31.
Fœniculum. *V. Fenouil*, p. 130.
— dulce. *V. Fenouil de Florence*, p. 131.
— officinale. *V. Fenouil doux*, p. 131.
— vulgare. *V. Fenouil amer*, p. 130.
Follette. *V. Arroche*, p. 10.
Formentone. (Ital.) *V. Mais*, p. 220.
Fougère musquée. *V. Cerfeuil musqué*, p. 50
Fragaria. *V. Fraisier*, p. 136.
— Chilensis. *V. Fraisier du Chili*, p. 143 et 144.
— — var. ananassa. *V. Fraisier ananas*, p. 144.
— elatior. *V. Fraisier caperon*, p. 140.
— — var. dioïca. *V. Fraisier caperon framboisé*, p. 141.
— — var. moschata. *V. Fraisier caperon royal*, p. 141.
— vesca. *V. Fraisier commun*, p. 137.
— — var. efflagellis. *V. Fraisier des Alpes sans filets à fruit rouge*, p. 140.
— — var. hortensis. *V. Fraisier de Montreuil*, p. 138.
— — var. semperflorens. *V. Fraisier des Alpes*, p. 139.
— virginiana. *V. Fraisier écarlate*, p. 142.
Fragola. (Ital.) *V. Fraisier*, p. 136.
FRAISIER, p. 136.
— abricot. *V. Fraisier caperon framboisé*, p. 141.
— american scarlet (Strawberry.) (Angl.) *V Fraisier écarlate américaine*, p. 143.
— ananas, p. 144.

Fraisier Barner's white (Strawberry). (Angl.) *V. Fraisier grosse blanche de Barner*, p. 148.
— black prince, p. 145.
— black prince (Strawberry.) (Angl.) *V. Fraisier black prince*, p. 145.
— British queen, p. 145.
— British queen (Strawberry.) (Angl.) *V. Fraisier British queen*, p. 145.
— buisson. *V. Fraisier des Alpes sans filets à fruit rouge*, p. 140.
— — à fruit blanc. *V. Fraisier des Alpes sans filets à fruit blanc*, p. 140.
— bush Alpine red (Strawberry.) (Angl.) *V. Fraisier des Alpes sans filets à fruit rouge*, p. 140.
— bush Alpine white (Strawberry.) (Angl.) *V. Fraisier des Alpes sans filets à fruit blanc*, p. 140.
— caperon, p. 140.
— — framboisé, p. 141.
— — parfait. *V. Fraisier caperon royal*, p. 141.
— — royal, p. 141.
— Chili (Erdbeere.) (All.) *V. Fraisier du Chili*, p. 144.
— common Hautbois (Strawberry.) (Angl. *V. Fraisier caperon framboisé*, p. 141.
— commun, p. 137.
— comte de Paris, p. 146.
— de Bruxelles. *V. Fraisier caperon royal*, p. 141.
— de Fontainebleau. *V. Fraisier caperon royal*, p. 141.
Fraisier de Gaillon à fruit blanc. *V. Fraisier des Alpes sans filets à fruit blanc*, p. 140.
— de Gaillon à fruit rouge. *V. Fraisier des Alpes sans filets à fruit rouge*, p. 140.
— de Hooper, p. 149.
— de Keen, p. 149.
— de Montreuil, p. 138.
— de Montreuil à marteau. *V. Fraisier de Montreuil*, p. 138.
— de Patrick, p. 150.
— de Swainstone, p. 152.
— de tous les mois. *V. Fraisier des Alpes*, p. 139.
— de tous les mois à fruit blanc. *V. Fraisier des Alpes à fruit blanc*, p. 139.
— de Villebousin. *V. Fraisier de Montreuil*, p. 138.
— de Ville-du-Bois. *V. Fraisier de Montreuil*, p. 138.
— de Virginie. *V. Fraisier écarlate de Virginie*, p. 142.
— des Alpes, p. 139.
— des Alpes à fruit blanc, p. 139.
— des Alpes de deux saisons. *V. Fraisier des Alpes*, p. 139.
— des Alpes de deux saisons à fruit blanc. *V. Fraisier des Alpes à fruit blanc*, p. 139.
— des Alpes sans coulans à fruit blanc. *V. Fraisier des Alpes sans filets à fruit blanc*, p. 140.
— des Alpes sans coulans à fruit rouge. *V. Fraisier des Alpes sans filets à fruit rouge*, p. 140.

Fraisier des Alpes sans filets, à fruit blanc, p. 140.
— des Alpes sans filets, à fruit rouge, p. 140.
— des bois. *V. Fraisier petite hâtive de Fontenay*, p. 138.
— des quatre saisons. *V. Fraisier des Alpes*, p. 139.
— des quatre saisons, à fruit blanc. *V. Fraisier des Alpes à fruit blanc*, p. 139.
— du Chili, p. 143 et 144.
— dent de cheval. *V. Fraisier de Montreuil*, p. 138.
— deptford pine, p. 146.
— deptford pine, Myatt's? (Strawberry) (Angl.) *V. Fraisier deptford pine (de Myatt?)*, p. 146.
— dioecious Hautbois (Strawberry) (Angl.). *V. Fraisier caperon framboisé*, p. 141.
— écarlate, p. 142.
— écarlate américaine, p. 143.
— écarlate de Virginie, p. 142.
— écarlate grove end, p. 143.
— Eleanor de Myatt, p. 147.
— Eleanor, Myatt's (Strawberry). (Angl.) *V. Fraisier Eleanor de Myatt*, p. 147.
— Élisa Myatt's (Strawberry). (Angl.) V. *Fraisier Élysa, de Myatt*, p. 148.
— Elton, p. 147
— Elton (Strawberry). (Angl.) *V. Fraisier Elton*, p. 147.
— Élysa, de Myatt, p. 148.
— framboisé. *V. Fraisier écarlate de Virginie*, p. 142.
Fraisier fressant. *V. Fraisier de Montreuil*, p. 138.
— Garten- (Erdbeere). (All.) *V. Fraisier caperon royal*, p. 141.
— Goliath, de Kittley, p. 148.
— Goliath, Kittley's (Strawberry). (Angl.) *V. Fraisier Goliath de Kittley*, p. 148.
— grosse blanche de Barner, p. 148.
— grove end scarlet (Strawberry). (Angl.) *V. Fraisier écarlate grove end*, p. 143.
— hâtive de Châtenay. *V. Fraisier petite hâtive de Fontenay*, p. 138.
— Hautbois (Strawberry). (Angl.) *V. Fraisier caperon framboisé*, p. 141.
— Hautbois double bearing (Strawberry). (Angl.) *V. Fraisier caperon royal*, p. 141.
— Hautbois hermaphrodite (Strawberry). (Angl.) *V. Fraisier caperon royal*, p. 141.
— Hautbois or Musky (Strawberry). (Angl). *V. Fraisier caperon framboisé*, p. 141.
— Hautbois prolific or conical (Strawberry), (Angl.) *V. Fraisier caperon royal*, p. 141.
— hermaphrodite Hautboy. *V. Fraisier caperon royal*, p. 141.
— Hooper's Seedling (Strawberry). (Angl.) *V. Fraisier de Hooper*, p. 149.
— Keen's Seedling. (Strawberry). (Angl.) *V. Fraisier de Keen*, p. 149.
— Mammoth, p. 150.
— Mammoth (Strawberry). (Angl.) *V. Fraisier Mammoth*, p. 150.

Fraisier métis ou hybrides, p. 145.
— old Hautbois (Strawberry). (Angl.) *V. Fraisier caperon framboisé*, p. 141.
— old scarlet (Strawberry). (Angl.) *V. Fraisier écarlate de Virginie*, p. 142.
— original Hautbois (Strawberry). (Angl.) *V. Fraisier caperon framboisé*, p. 141.
— Patrick's seedling (Strawberry.) (Angl.) *V. Fraisier de Patrick*, p. 150.
— perpétuelle. *V. Fraisier des Alpes*, p. 139.
— perpétuelle à fruit blanc. *V. Fraisier des Alpes à fruit blanc*, p. 139.
— petite hâtive de Fontenay, p. 138.
— princesse royale, p. 150.
— prolific Alpine (Strawberry). (Angl.) *V. Fraisier des Alpes*, p. 139
— red Alpine (Strawberry). (Angl.) *V. Fraisier des Alpes*, p. 139.
— red wood (Strawberry). Angl.) *V. Fraisier petite hâtive de Fontenay*, p. 138.
— Riesen-Erdbeere. (All.) *V. Fraisier du Chili*, p. 144.
— royal pine, p. 151.
— royal pine (Strawberry.) (Angl.) *V. Fraisier royal pine*, p. 151.
— scarlet Alpine (Strawberry.) (Angl.) *V. Fraisier des Alpes*, p. 139.
— scarlet Virginian (Strawberry.) (Angl.) *V. Fraisier écarlate de Virginie*, p. 142.
— superbe de Wilmott, p. 151.
Fraisier Swainstone's seedling (Strawberry.) (Angl.) *V. Fraisier de Swainstone*, p. 152.
— true Chili (Strawberry.) (Angl.) *V. Fraisier du Chili*, p. 144.
— Victoria Trollop, p. 152.
— Victoria Trollop (Strawberry.) (Angl.) *V. Fraisier Victoria Trollop*, p. 152.
— Virginische (Erdbeere.) (All.) *V. Fraisier écarlate de Virginie*, p. 142.
— Walderdbeere. (All.) *V. Fraisier petite hâtive de Fontenay*, p. 138.
— white alpine (Strawberry.) (Angl.) *V. Fraisier des Alpes à fruit blanc*, p. 139.
— Wilmott's superb (Strawberry.) (Angl.) *V. Fraisier superbe de Wilmott*, p. 151.
French-Bean. (Angl.) *V. Haricot*, p. 155.
Fresal. (Esp.) *V. Fraisier*, p. 136.
Frigoule. *V. Thym*, p. 377.
Frutti d'ananas (Ital.) *V. Alkékenge jaune douce* p. 3.
Frutilla (au Pérou). *V. Fraisier du Chili*, p. 144.
Frutillar (au Pérou). *V. Fraisier du Chili*, p. 144.
Frutiller. *V. Fraisier du Chili*, p. 144.
Funcho marino. (Port.) *V. Percepierre*, p. 286.
Gabaça. (Port.) *V Courge*, p. 105.
Galarin. *V. Mâcre*, p. 220.
Galinelle. (Ital.) *V. Mâche commune*, p. 218.
Galinette. *V. Mâche commune*, p. 218.
Gansefuss, gemeiner. (All.) *V. Ansérine bon Henri*, p. 7.

Garbanzos. (Esp.) *V. Pois chiche*, p. 329.
Garden patience. (Angl.) *V. Oseille épinard*, p. 279.
Garlic. (Angl.) *V. Ail*, p. 1.
Gartenbibernelle. (All.) *V. Pimprenelle*, p. 296.
Gartenbohne. (All.) *V. Fève*, p. 132.
Gartenmelde. (All.) *V. Arroche*, p. 10.
Garvance. *V. Pois chiche*, p. 329.
Garvane, *V. Pois chiche*, p. 329.
Gauchblume. (All.) *V. Cresson des prés*, p. 123.
Gemüse Corchorus. *V. Corette potagère*, p. 104.
Gerasole del Canada. (Ital.) *V. Topinambour*, p. 379.
Gesse blanche. *V. Gesse cultivée*, p. 153.
— cultivée, p. 153.
— domestique. *V. Gesse cultivée*, p. 153.
— Essbare Platterbse. (All.) *V. Gesse cultivée*, p. 153.
— Knollige Platterbse. (All.) *V. Gesse tubéreuse*, p. 153.
— tubéreuse, p. 153.
Gherkin. (Angl.) *V. Concombre d'Amérique*, p. 102.
Ghianda di terra. (Ital. *V. Gesse tubéreuse*, p. 153.
Ghianda della terra. (Ital.) *V. Apios tubéreux*, p. 8.
Giraumon à bandes. *V. Courge de Barbarie*, p. 107.
GIRAUMON turban, *V. Courge Giraumon turban*, p. 113.
Girkin Russian (Angl.) *V. Concombre de Russie*, p. 101.
Giroles. *V. Chervis*, p. 53.
Girouille. *V. Carotte*, p. 35.
Gith. *V. Nigelle aromatique*, p. 265.
Gland de terre. *V. Gesse tubéreuse*, p. 153.
Glycine tubéreuse. *V. Apios tubéreux*, p. 8.
Glycine tuberous. (Angl.) *V. Apios tubéreux*, p. 8.
Gombaud. *V. Gombo*, p. 154.
GOMBO, p. 154.
Good Henry. (Angl.) *V. Ansérine bon Henri*, p. 7.
Goosefoot. (Angl.) *V. Ansérine bon Henri*, p. 7.
Goronopo. (Ital.) *V. Corne de cerf*, p. 104.
Gourd (Angl.) *V. Courge bouteille*, p. 118.
Gourd bottle. (Angl.) *V. Courge pélerine*, p. 119.
Gourde des pélerins. *V. Courge pélerine*, p. 119.
Gourd-Fancy. (Angl.) *V. Courge coloquinte*, p. 117.
Graine noire. *V. Nigelle aromatique*, p. 265.
Grand Baume. *V. Menthe Coq*, p. 241.
— chervi cultivé. *V. Panais*, p. 281.
— épinard. *V. Epinard de Hollande*, p. 128.
— raifort. *V. Raifort sauvage*, p. 368.
Grande sauge. *V. Sauge officinale*, p. 374.
Grano siciliano. (Ital.) *V. Maïs*, p. 220.
Grano turco. (Ital.) *V. Maïs*, p. 220.
Grão di Bico. (Port.) *V. Pois chiche*, p. 329.
Gredille. *V. Laitue vivace*, p. 214.
Green Kale. (Angl.) *V. Choux verts et non pommés*, p. 74.
Grelard. *V. Laitue vivace*, p. 214.
Gresillotte. *V. Laitue vivace*, p. 214.

Gros navet. *V. Navet*, p. 245.
Grosse mâche. *V. Mâche d'Italie*, p. 220.
— rave. *V. Navet*, p. 245.
— rave. *V. Navet Turnep*, p. 254.
Guiabo. *V. Gombo*, p. 154.
Guigne de Virginie. *V. Fraisier écarlate de Virginie*, p. 142.
Guimauve potagère. *V. Corette potagère*, p. 104.
Guizante. *V. Pois*, p. 301.
Gurke. (All.) *V. Concombre*, p. 97.
Habā. (Esp.) *V. Fève*, p. 132.
Habichuela. (Esp.) *V. Haricot*, p. 155.
Haferwurzel. (All.) *V. Salsifis*, p. 372.
Halb Rettig. (All.) *V. Radis jaune d'été*, p. 363.
HARICOT, p. 155.
— à l'aigle, p. 170.
— à la reine. *V. Haricot de Prague bicolore*, p. 160.
— à la religieuse. *V. Haricot à l'aigle*, p. 170.
— à rames à parchemin, p. 156.
— à rames sans parchemin, p. 157.
— bagnolet, 168.
— Baudin. *V. Haricot de Prague marbré nain*, p. 171.
— beurre. *V. Haricot d'Alger*, p. 159.
— beurre blanc à rames, p. 175.
— beurre nain, p. 177.
— black speckled. (Kidney-Bean). (Angl.) *V. Haricot Bagnolet*, p. 168.
— blanc de la Chine, p. 176.
— blanc sans parchemin à rames de Metz, p. 175.
— Busch-Bohnen. (All.) *V. Haricots nains ou à pied*, p. 162.
Haricot Carolina-Sieva (Bean). (Angl.) *V. Haricot de Sieva*, p. 175.
— cent pour un, p. 176.
— châtaigne. *V. Haricot de Prague marbré*, p. 159.
— chou. *V. Haricot de Prague, marbré*, p. 159
— cire. *V. Haricot d'Alger*, p. 159.
— coco. *V. Haricot de Prague, marbré*, p. 159.
— coco bicolore. *V. Haricot de Prague, bicolore*, p. 160.
— coco blanc de Celles-sur-Cher, p. 177.
— coco rose, p. 175.
— coco rouge. *V. Haricot de Prague rouge*, p. 160.
— comtesse de Chambord, p. 177.
— d'Alger, p. 159.
— d'Egitto. (Fagiuolo). (Ital.) *V. Dolique lablab*, p. 179.
— d'Espagne, p. 173.
— d'Espagne bicolore, p. 173.
— d'Espagne blanc, p. 174.
— d'Espagne hybride, p. 174.
— d'Espagne noir, p. 175.
— da frasca (Fagiuoli). (Ital.) *V. Haricots à rames*, p. 156.
— Dall'occhio. (Fagiuolo). (Ital.) *V. Dolique mongette*, p. 178.
— de Chartres, p. 165.
— de la Chine, p. 165.
— de la Chine bicolore, p. 166.
— de Liancourt, p. 156.
— de Lima, p. 174.
— de Prague, bicolore, p. 160.
— de Prague, marbré, p. 159.
— de Prague marbré nain, p. 171.

Haricot de Prague rouge, p. 160.
— de Riga. *V. Haricot d'Alger*, p. 159.
— de Siéva, p. 175.
— de Soissons à rames, p. 156.
— de Soissons jaune, p. 175.
— de Soissons nain, p. 162.
— de Turquie nain, p. 176.
— de Villetaneuse, p. 161.
— della China. (Fagiuolo). (Ital.) *V. Haricot de la Chine*, p. 165.
— di Lima. (Fagiuolo). (Ital.) *V. Haricot de Lima*, p. 174.
— di Praga. (Fagiuolo). (Ital.) *V. Haricot de Prague marbré*, p. 159.
— di Praga bicolore. (Fagiuolo). (Ital.) *V. Haricot de Prague bicolore*, p. 160.
— di Soissons. (Fagiuolo). (Ital.) *V. Haricot de Soissons à rames*, p. 156.
— di Spagna. (Fagiuolo). (Ital.) *V. Haricot d'Espagne*, p. 173.
— du Pape, p. 176.
— dumush colored dwarf. (Kidney-Bean.) (Angl.) p. 176.
— dwarf Beans. (Angl.) *V. Haricots nains ou à pied*, p. 162.
— early dwarf yellow China. (Kidney-Bean). (Angl.) *V. Haricot de la Chine*, p. 165.
— early Mohawk. (Kidney-Bean). (Angl.) *V. Haricot Mohawk*, p. 169.
— écarlate. *V. Haricot d'Espagne*, p. 173.
— extra early Holland dwarf. (Kidney-Bean). (Angl.) *V. Haricot nain hatif de Hollande*, p. 162.
Haricot fagiuoletto. (Fagiuolo). (Ital.) *V. Haricot flageolet*, p. 163.
— feuilly, p. 176.
— flageolet, p. 163.
— flageolet à grain vert, p. 163.
— flageolet jaune, p. 163.
— flageolet rouge, p. 164.
— friolet, p. 158.
— giallo di Canada. (Fagiuolo). (Ital.) *V. Haricot jaune de Canada*, p. 172.
— gros pied. *V. Haricot de Soissons nain*, p. 162.
— grosse bunte rothblühende Türken. (Bohne). (All.) *V. Haricot d'Espagne*, p. 173.
— grosse bunte zweifarbig blühende Türken. (Bohne). (All.) *V. Haricot d'Espagne bicolore*, p. 173.
— grosse weisse weissblühende Türken. (Bohne). (All.) *V. Haricot d'Espagne blanc*, p. 174.
— half moon dwarf. (Kidney-Bean). (Angl.) p. 177.
— jaune de Canada, p. 172.
— Jésus, p. 176.
— l'ami des cuisiniers. *V. Haricot Prédomme*, p. 157.
— Lafayette, p. 161.
— large Lima. (Bean). (Angl.) *V. Haricot de Lima*, p. 174.
— lentille. *V. Haricot de Prague marbré*, p. 159.
— mohawk, p. 169.
— nain blanc d'Amérique, p. 177.
— nain blanc sans parchemin, p. 170.
— nain blanc tardif en arbre, p. 176.
— nain hâtif de Hollande, p. 162.

Haricot nain hâtif de Laon. *V. Haricot flageolet*, p. 163.
— nains ou à pied à parchemin, p. 162.
— nains sans parchemin, p. 170.
— nano di Soissons (Fagiuolo). (Ital.) *V. Haricot de Soissons nain*, p. 162.
— nano precoce d'Olanda (Fagiuolo) (Ital.). *V. Haricot nain hâtif de Hollande*, p. 162.
— nègre, p. 175.
— negro, p. 176.
— noir de Belgique, p. 164
— normand sans parchemin, p. 176.
— painted Lady Runners (Kidney-Bean) (Angl.). *V. Haricot d'Espagne bicolore*, p. 173.
— pisello rosso (Fagiuolo) (Ital.). *V. Haricot de Prague marbré*, p. 159.
— plein, de la flèche, p. 169.
— Prédomme, p. 157.
— Prédomme nain chamois, p. 176.
— princesse à rames, p. 158.
— princesse nain, p. 172.
— Prodommet. *V. Haricot Prédomme*, p. 157.
— Prudhomme *V. Haricot Prédomme*, p. 157.
— Quails head Pole. (Kidney-Bean.) (Angl.) p. 176.
— Rachel six weeks (Kidney-Bean.) (Angl.) p. 177.
— red Orléans (Kidney-Bean) (Angl.) (Etats-Unis). *V. Haricot de Chartres*, p. 165.
— red speckled snap (Kidney-Bean.) (Angl.) p. 177.
Haricot refugee ou thousand to one (Kidney-Bean.) (Angl.) p. 176.
— riso (Fagiuolo) (Ital.). *V. Haricot riz*; p. 166.
— riz, p. 166.
— rond blanc commun, p. 177.
— rond blanc sans parchemin, p. 175.
— rosso d'Orléans (Fagiuolo) (Ital.). *V. Haricot de Chartres*, p. 165.
— rouge d'Orléans. *V. Haricot de Chartres*, p. 165.
— running-Beans (Angl.). *V. Haricots à rames*, p. 156.
— Saba (Bean) (Angl.) (Etats-Unis). *V. Haricot de Siéva*, p. 175.
— sabre à rames, p. 157.
— sabre nain, p. 171.
— saccotash, p. 176.
— Saint-Esprit. *V. Haricot à l'aigle*, p. 170.
— scarlet Runners (Bean) (Angl.). *V. Haricot d'Espagne*, p. 173.
— schwarze weissschalige Wachs- (Bohne) (All.). *V. Haricot d'Alger*, p. 159.
— Sciabola (Fagiuolo) (Ital.). *V. Haricot sabre à rames*, p. 157.
— Sciabola nana (Fagiuolo) (Ital.). *V. Haricot sabre nain*, p. 171.
— small-Lima (Bean) (Angl.). *V. Haricot de Siéva*, p. 175.
— Sophia (Fagiuolo) (Ital.). *V. Haricot Sophie*, p. 160.
— solitaire, p. 168.
— Sophie, p. 160.
— Sparagio (Fagiuolo) (Ital.). *V. Dolique asperge*. p. 178.

Haricot speckled snap (Kidney-Bean), p. 177.
— Stangen-Böhne (All.). *V. Haricots à rames*, p. 156.
— suisse blanc, p. 167.
— suisse gris. *V. Haricot Bagnolet*, p. 168.
— suisse rose, p. 176.
— suisse rouge, p. 167.
— suisse, ventre de biche, p. 167.
— svizzero bianco (Fagiuolo) (Ital.). *V. Haricot Suisse blanc*, p. 167.
— svizzero grigio (Fagiuolo) (Ital.). *V. Haricot Bagnolet*, p 168.
— svizzero rosso (Fagiuolo) (Ital.). *V. Haricot Suisse rouge*, p. 167.
— tardif, deux à la touffe, p. 176
— translucide. *V. Haricot d'Alger*, p. 159.
— Valentine, p. 176.
— white Dutch Runners (Kidney-Bean) (Angl.). *V. Haricot d'Espagne blanc*, p. 174.
— ze-fin. *V. Haricot solitaire*, p. 168.
— Zwerg-Bohnen (All.) *V. Haricots nains ou à pied*, p. 162.
Helianthus tuberosus. *V. Topinambour*, p. 379.
Herba saestra (Ital). *V. Corne de cerf*, p. 104.
Herbe à omelette. *V. Menthe Coq*, p. 241.
— au Coq. *V. Menthe Coq*, p. 241.
— au scorbut. *V. Cochlearia officinal*, p. 97.
— aux ânes. *V. Enothère bisannuelle*, p. 126.
— aux couronnes. *V. Romarin*, p. 371.
Herbe aux cuillers. *V. Cochlearia officinal*, p. 97.
— aux Magiciens. *V. Morelle commune*, p. 242.
— de Saint-Julien. *V. Sarriette commune*, p. 373.
— de Saint-Pierre. *V. Percepierre*, p. 286.
— de Sainte-Marie. *V. Menthe Coq*, p. 241.
— dragon. *V. Estragon*, p. 129.
— royale. *V. Basilic grand*, p. 18.
— sacrée. *V. Sauge officinale*, p. 374.
Herva benta (Port.) *V. Mâche commune*, p. 218.
Hibiscus esculentus. *V. Gombo*, p. 154
— essbarer (All.). *V. Gombo*, p. 154.
Hinojo (Esp.). *V. Fenouil*, p. 130.
Horse Radish (Angl.). *V. Raifort sauvage*. p. 368.
Ibisco (Ital.). *V. Gombo*, p. 154.
IGNAME de la Chine, p. 180.
— patate. *V. Igname de la Chine*, p. 180.
Indian corn (Angl.). *V. Maïs*, p. 221.
Indian cress (Angl.). *V. Capucine*, p. 31.
Ipomœa Batatas. *V. Patate douce*, p. 283.
Iribe. *V. Arroche*, p. 10.
Jacquerotte. *V. Gesse tubéreuse*, p. 153.
Jambon. *V. Enothère bisannuelle*, p. 126.
— de Saint-Antoine. *V. Enothère bisannuelle*, p. 126.
— des Jardiniers. *V. Enothère bisannuelle*, p. 126.

Jarra. *V. Gesse cultivée,* p. 153.
Kaperstrauch (All.). *V. Caprier,* p. 31.
Kartoffel (All.). *V. Pomme de terre,* p. 330.
Ketmie comestible. *V. Gombo,* p. 154.
Kidney-Bean (Angl.). *V. Haricot,* p. 155.
Knoblauch (All.). *V. Ail ordinaire,* p. 1.
Kohl (All.). *V. Chou potager,* p. 61.
Kohlrabi (Angl.). *V. Chou rave,* p. 85.
Kohlrabi above ground (Angl.). *V. Chou rave,* p. 85.
Kohlrabi in der Erde (All.). *V. Chou navet,* p. 87.
Kohlrabi über der Erde (All.). *V. Chou rave,* p. 85.
Kohlrübe (All.). *V. Chou navet,* p. 87.
Kopfkohl (All.). *V. Chou cabus,* p. 62.
Kopf-Lattich (All.). *V. Laitue pommée,* p. 181.
Kopf-Salat (All.). *V. Laitue pommée,* p. 181.
Körbel (All.). *V. Cerfeuil,* p. 49.
Körbelrübe (All.). *V. Cerfeuil tubéreux,* p. 50.
Kresse (All.). *V. Cresson alénois,* p. 120.
Kresse indianische (All.). *V. Capucine,* p. 31.
Kümmel (All.). *V. Carvi,* p. 44.
Kürbiss (All.). *V. Courge,* p. 105.
Kürbiss Melone Centner (All.). *V. Potiron jaune gros,* p. 111.
Kürbiss Zier (All.). *V. Courge coloquinte,* p. 117.
Labaça (Port.). *V. Oseille épinard,* p. 279.
Lablab vulgaris. *V. Dolique lablab,* p. 179.
Lactuca capitata. *V. Laitue pommée,* p. 181.
Lactuca longa. *V. Laitue romaine,* p. 200.
Lactuca perennis. *V. Laitue vivace,* p. 214.
Lactuca sativa. *V. Laitue cultivée,* p. 180.
Lactuca sativa. *V. Laitue romaine,* p. 200.
LAITUE, p. 180.
— à bord rouge, p. 187.
— à carême. *V. Laitue épinard,* p. 200.
— à couper, p. 199.
— à feuille de chêne. *V. Laitue épinard,* p. 200.
— à pincer. *V. Laitue à couper,* p. 199.
— ad orlo rosso (Lattuga) (Ital.). *V. Laitue à bord rouge,* p. 187.
— aller frühester Holländischer (Lattich) (All.). *V. Laitue à bord rouge,* p. 187.
— allengrösster gelber Cyrius, weisser Saamen (Lattich) (All.) p. 212.
— artichaut. *V. Romaine à feuille d'artichaut,* p. 208.
— asiatischer (Lattich) (All.). *V. Laitue impériale,* p. 190.
— Bapaume. *V. Laitue grosse brune paresseuse,* p. 191.
— Batavia bionda (Lattuga) (Ital.). *V. Laitue Batavia blonde,* p. 195.
— Batavia blonde, p. 195.
— Batavia bruna (Lattuga) (Ital.). *V. Laitue Batavia brune,* p. 196.
— Batavia brune, p. 196.
— Batavia courte, p. 211.
— belle et bonne de Bruxelles, p. 209.
— Berlin (Lettuce) (Angl.). *V. Laitue blonde de Berlin,* p. 188.

Laitue Berg-op-zom. *V. Laitue grosse brune paresseuse*, p. 191.
— bionda di Berlino (Lattuga) (Ital.) *V. Laitue blonde de Berlin*, p. 183.
— bionda grapputa (Lattuga) (Ital). *V. Laitue blonde trapue*, p. 189.
— bionda infingarda (Lattuga) (Ital.). *V. Laitue blonde d'été*, p. 187.
— blonde. *V. Laitue blonde d'été*, p. 187.
— blonde à graine noire. *V. Laitue blonde de Berlin*, p. 188.
— blonde d'été, p. 187.
— blonde de Berlin, p. 188.
— blonde de Tours. *V. Laitue blonde de Berlin*, p. 188.
— blonde trapue, p. 189.
— Bordelande. *V. Laitue à bord rouge*, p. 187.
— brauner Winter, weisser Saamen, (Lattich) (All.) p. 213.
— brown Dutch, white seed (Lettuce) (Angl.) p. 211.
— brown Dutch, yellow seed (Lettuce), (Angl.) p. 212.
— brown Genoa (Lettuce) (Angl.) p. 212.
— Broy-geel (Lattich) (All.). *V. Laitue à bord rouge*, p. 187.
— brune d'hiver, p. 198.
— brune de Silésie. *V. Laitue Batavia brune*, p. 196.
— brune Hollandaise. *V. Laitue palatine*, p. 191.
— bunter forellen, mit weissem Saamen (Lattich) (All.). *V. Laitue sanguine à graine blanche*, p. 194.
Laitue Cabbage (Lettuce) (Angl.). *V. Laitue pommée*, p. 181.
— cappuciata (Lattuga) (Ital.). *V. Laitue pommée*, p. 181.
— cavolo (Lattuga) (Ital.). *V. Laitue Batavia brune*. p. 196.
— chicorée, p. 199.
— chicorée anglaise, p. 199.
— chou. *V. Laitue Batavia brune*, p. 196.
— chou blonde. *V. Laitue de Malte*, p. 197.
— chou de Naples, p. 195.
— cicoreata (Lattuga) (Ital.). *V. Laitue chicorée*, p. 199.
— cocasse à graine blanche, p. 210.
— cocasse à graine noire, p. 209.
— cocasse d'hiver à graine blanche, p. 210.
— coquille p. 209.
— cordon rouge, *V. Laitue à bord rouge*, p. 187.
— Cos (Lettuce) (Angl.). *V. Laitue romaine*, p. 200.
— crêpe à graine noire, p. 184.
— crêpe blonde, p. 183.
— crêpe hâtive. *V. Laitue crêpe à graine noire*, p. 184.
— crêpe Dauphine, p. 184.
— cultivée, p. 180.
— d'Amérique. *V. Laitue rousse à graine jaune*, p. 192.
— d'Aubervilliers. *V. Laitue Tennisball*, p. 186.
— d'Espagne blonde fine, p. 210.
— d'Italie, p. 210.
— d'Italie. *V. Laitue blonde trapue*, p. 189.

Laitue d'ognon. *V. Laitue gotte*, p. 182.
— dauphine, p. 185.
— de brebis. *V. Mâche commune*, p. 218.
— de bruyère. *V. Laitue vivace*, p. 214.
— de Gênes verte, p. 210.
— de Groslay, p. 210.
— de la passion. *V. Laitue passion*, p. 197.
— de Malte, p. 197.
— de Silésie. *V. Laitue Batavia blonde*, p. 195.
— de Versailles, p. 188.
— désirée. *V. Laitue rousse à graine jaune*, p. 192.
— di Malta (Lattuga) (Ital.). *V. Laitue de Malte*, p. 197.
— di Versaglies (Lattuga) (Ital.). *V. Laitue de Versailles*, p. 188
— Dolfina (Lattuga) (Ital.), *V. Laitue dauphine*, p. 185.
— Drumhead (Lettuce) (Angl.). *V. Laitue de Malte*, p. 197.
— early curled Silesia (Lettuce) (Angl.) p. 211.
— early Ice (Lettuce) (Angl.) p. 211.
— early Simpson (Lettuce) (Angl.). *V. Laitue hâtive de Simpson*, p. 189.
— early white cabbage (Lettuce), p. 211.
— épinard, p. 200.
— favorite de Misy, p. 209.
— fine imperial cabbage (Lettuce) (Angl.). *V. Laitue blonde de Berlin*, p. 188.
Laitue flagellée à graine blanche. *V. Laitue sanguine à graine blanche*, p. 194.
— flagellée à graine noire. *V. Laitue sanguine à graine noire*, p. 194.
— frisée allemande. *V. Laitue Batavia blonde*, p. 195.
— früher gelber maikopf weisser Saamen, (Lattich) (All.) p. 213.
— früher Schnitt (Lattich) (All.). *V. Laitue à couper*, p 199.
— gapaillard. *V. Laitue blonde d'été*, p. 187
— garbusine, p. 210.
— gau. *V. Laitue gotte*, p. 182.
— gelber Englischer Prinzenkopf-mit weissem Saamen (Lattich) (All.). *V. Laitue blonde d'été*, p. 187.
— gelber Holländischer Prinzenkopf (Lattich) (All.). *V. Laitue impériale*, p. 190.
— gelber krausblättriger Schnitt-, schwarzer Saamen (Lattich). (All.), p. 213.
— gelber krausblättriger Schnitt-, weisser Saamen (Lattich). (All.), p. 213
— gelber Maikopf, weisser Saamen (Lattich). (All.), p. 213.
— gelber rothkantiger (Lattich) (All.). *V. Laitue à bord rouge*, p. 187.
— gelber Winter-, weisser Saamen (Lattich). (All.), p. 212.
— Georges, p. 185.
— girafe, p. 210.
— gotte, p. 182.
— gotte à graine noire, p. 182.
— gotte lente à monter, p. 183

Laitue gotte verte hâtive. *V. Laitue tennisball*, p. 186.
— grasse. *V. Laitue turque*, p. 190.
— grise maraîchère. *V. Laitue grosse brune paresseuse*, p. 191.
— grossa brunainfingarda (Lattuga) (Ital.). *V. Laitue grosse brune paresseuse*, p. 191.
— grosse allemande. *V. Laitue turque*, p. 190.
— grosse blonde d'hiver, p. 210.
— grosse blonde paresseuse, p. 209.
— grosse brune d'hiver. *V. Laitue brune d'hiver*, p. 198.
— grosse brune hâtive. *V. Laitue dauphine*, p. 185.
— grosse brune paresseuse, p. 191.
— grosse crêpe (de Rozier). *V. Laitue crêpe dauphine*, p. 184.
— grosse dorée d'été. *V. Laitue blonde trapue*, p. 189.
— grosse grise. *V. Laitue grosse brune paresseuse*, p. 191.
— grosse hâtive d'hiver. *V. Laitue dauphine*, p. 185.
— grosse hollandaise. *V. Laitue grosse brune paresseuse*, p. 191.
— grosse hollandaise. *V. Laitue rousse hollandaise*, p. 192.
— grosse palatine, p. 209.
— grosse rouge. *V. Laitue rouge chartreuse*, p. 193.
— grosser brauner Prahl, schwarzer Saamen (Lattich). (All.), p. 212.
— grosser gelber Asiatischer, weisser Saamen (Lattich). (All.), p. 212.
Laitue grosser goldgelber Berliner (Lattich) (All.). *V. Laitue blonde de Berlin*, p. 188.
— grosser gelber Harlemer (Lattich) (All.). *V. Laitue blonde d'été*, p. 187.
— grosser gelber krauser rothkantiger (Lattich) (All.). *V. Laitue Batavia blonde*, p. 195.
— grosser gelber Prahl, schwarzer Saamen (Lattich). (All.), p. 212.
— grosser Mogul (Lattich) (All.). *V. Laitue dauphine*, p. 185.
— grüner gelber Kopfmontree (Lattich) (All.). *V. Laitue de Malte*, p. 197.
— Hammersmith hardy (Lettuce) (Angl.). *V. Laitue tennisball*, p. 186.
— Hampton-court (Lettuce). (Angl.), p. 212.
— Harlemmer (Lattich) (All.). *V. Laitue palatine*, p. 191.
— hardy green (Lettuce). (Angl.), p. 212.
— hâtive de Simpson, p. 189.
— hollandaise ou italienne, p. 210.
— Ice Cos (Lettuce) (Angl.). *V. Laitue de Malte*, p. 197.
— impériale, p. 190.
— incomparable. *V. Laitue impériale*, p. 190.
— incomparable. *V. Laitue turque*, p. 190.
— incomparable. *V. Laitue palatine*, p. 191.
— increspata bionda. (Lattuga). (Ital.) *V. Laitue gotte*, p. 182.

Laitue increspata bionda a montare. (Lattuga). (Ital.) *V. Laitue gotte lente à monter*, p. 183.
— italienne ou hollandaise, p. 210.
— jaune d'été. *V. Laitue blonde d'été*, p. 187.
— jeune verte. *V. Laitue palatine*, p. 191.
— jeune verte n° 2, p. 210.
— julienne d'été. *V. Laitue paresseuse du Pas-de-Calais*, p. 191.
— large india. (Lettuce). (Angl.), p. 212.
— lyonnaise, p. 210.
— Malta. (Lettuce). (Angl.) *V. Laitue de Malte*, p. 197.
— maraîchère d'été, p 210.
— Marseilles. (Lettuce). (Angl.) p. 211.
— Marseilles cabbage. (Lettuce). (Angl.) *V. Laitue batavia brune*, p. 196.
— méterelle, p. 211.
— monte à peine, p. 210.
— Montree mit weissem Saamen. (Lattich.) (All.) *V. Laitue Batavia blonde*, p. 195.
— morina. (Lattuga). (Ital.) *V. Laitue morine*, p. 198.
— morine, p. 198.
— mousseronne, p. 186.
— muguette, p. 211.
— neapolitan cabbage. (Lettuce). (Angl.) *V. Laitue chou de Naples*, p. 195.
— neuer braungelber. (Lattich). (All.) *V. Laitue rousse à graine jaune*, p. 192.
— non pareille. *V. Laitue blonde d'été*, p. 187.
Laitue œil de perdrix. *V. Laitue palatine*, p. 191.
— palatina rossa. (Lattuga). (Ital.) *V. Laitue palatine*, p. 191.
— palatine, p. 191.
— palatine rousse d'été, p. 209.
— panachée à graine blanche *V. Laitue sanguine à graine blanche*, p. 194.
— panachée à graine noire. *V. Laitue sanguine à graine noire*, p. 194.
— paresseuse, p. 210.
— paresseuse du Pas-de-Calais, p. 191.
— paresseuse grosse brune, p. 210.
— passion, p. 197.
— passione. (Lattuga). (Ital.) *V. Laitue passion*, p. 197.
— passion fibode, p. 209.
— passion sanguine, p. 209.
— perennial. (Lettuce). (Angl.) *V. Laitue vivace*, p. 214.
— perpignane, p. 211.
— petite brune. *V. Laitue palatine*, p. 191.
— petite crêpe. *V. Laitue crêpe à graine noire*, p. 184.
— petite noire. *V. Laitue crêpe à graine noire*, p. 184.
— picciola crespa. (Lattuga). (Ital.) *V. Laitue crêpe blonde*, p. 183.
— picciola nera. (Lattuga). (Ital.) *V. Laitue crêpe à graine noire*, p. 184.
— pile à pale. *V. Laitue crêpe blonde*, p. 183.
— pommée, p. 181.
— pommée blanche, p. 209.
— pommée de Zélande. *V. Laitue blonde d'été*, p 187.

Laitue pommée paresseuse. *V. Laitue blonde d'été*, p. 187.
— prodigieuse. *V. Laitue grosse brune paresseuse*, p. 191.
— red edged asiatic. (Lettuce). (Angl.) p. 211.
— romaine, p. 200.
— romana. (Lechuga). (Esp.) *V. Laitues romaines*, p. 200.
— romana. (Alface). (Port.) *V. Laitues romaines*, p. 200.
— romane. (Lattughe). (Ital.) *V. Laitues romaines*, p. 200.
— Römischer. (Lattich). (All.) *V. Laitues romaines*, p. 200.
— rouge. *V. Laitue rouge chartreuse*, p. 193.
— rouge chartreuse, p. 193.
— rougette, 209.
— roulette blanche. *V. Laitue morine*, p. 198.
— roulette d'Alger, p. 209.
— rousse. *V. Laitue palatine*, p. 191.
— rousse à graine jaune, p. 192.
— rousse hollandaise, p. 192.
— royal cabbage. (Lettuce). (Angl.) *V. Laitue blonde d'été*, p. 187.
— royal grand admiral. (Lettuce), p. 212.
— royale à graine blanche. *V. Laitue blonde d'été*, p. 187.
— royale à graine noire. *V. Laitue blonde de Berlin*, p. 188.
— rustique d'hiver. *V. Laitue morine*, p. 198.
— sanguigna a seme bianco. (Lattuga). (Ital.) *V. Laitue sanguine à graine blanche*, p. 194.
Laitue sanguigna à seme nero. (Lattuga). (Ital.) *V. Laitue sanguine à graine noire*, p. 194.
— sanguine, à graine blanche, p. 194.
— sanguine, à graine noire, p. 194.
— saxony. (Lettuce). (Angl.), p. 211.
— sehr früher brauner Steinkopf, weisser Saamen. 1854. (Lattich). (All.) p. 212.
— sehr früher, brauner Steinkopf, weisser Saamen. 1852. (Lattich). (All.), p. 212.
— sehr früher gelber Steinkopf. (Lattich), (All.) p. 212.
— sehr früher grüner Steinkopf, schwarzer Saamen (Lattich). (All.), p. 212.
— spinaccio. (Lattuga). (Ital.) *V. Laitue épinard*, p. 200.
— Stech- (Lattich). (All.) *V. Laitue à couper*, p. 199.
— superb brown Silesia (Lettuce). (Angl.), p. 211.
— tennisball, p. 186.
— tennisball, black seed. (Lettuce). (Angl.), p. 211.
— tennisball, white seed. (Lettuce). (Angl.), p. 212.
— tête de mort. *V. Laitue Batavia blonde*, p. 195.
— truite. *V. Laitue sanguine à graine blanche*, p. 194.
— turca. (Lattuga). (Ital.) *V. Laitue turque*, p. 190.
— turkey cabbage. (Lettuce). (Angl.) *V. Laitue turque*, p. 190.
— turque, p. 190.
— Valenciennes, p. 209.

Laitue Versailles. (Lettuce). (Angl.) *V. Laitue de Versailles*, p. 188.
— verte à graine jaune, p 209.
— verte rustique, p. 209.
— Victoria. (Lettuce). (Angl.) *V. Laitue à bord rouge*, p. 187.
— vidice bianca. (Lattuga). (Ital.), p. 214.
— vivace, p. 214.
— white Batavia. (Lettuce). (Angl.) *V. Laitue Batavia blonde*, p. 195.
— white Silesian. (Lettuce). (Angl.) *V Laitue Batavia blonde*, p. 195.
— Zucker-oder Schwedenkopf, weisser Saamen (Lattich). (All.), p. 212.
LAITUE ROMAINE, p. 200.
— — à deux cœurs. *V. Romaine monstrueuse*, p. 204.
— — à feuille d'artichaut, p. 208.
— — à feuille de chêne, p. 207.
— — à graine jaune, p. 213.
— — alfanga bionda. (L. Romane). (Ital.) *V. Romaine alphange à graine blanche*, p. 202.
— — alphange à graine blanche, p. 202.
— — alphange à graine noire, p. 202.
— — Bath (Cos L.) (Angl.) *V. Romaine brune anglaise*, p. 203.
— — Bearfield very large. (Cos L.) (Angl.) *V. Romaine brune anglaise*, p. 203.
— — bionda di Brunoy. (Romane). (Ital.) *V. Romaine blonde de Brunoy à graine noire*, p. 203.
— — blanche Marseillaise, p. 213.
— — blonde de Brunoy à graine blanche, p. 202.
Laitue romaine blonde de Brunoy à graine noire, p. 203.
— — blonde de Hollande. *V. Romaine blonde de Brunoy à graine noire*, p. 203.
— — blonde hâtive, p. 213.
— — blonde majeure. *V. Romaine blonde de Brunoy à graine blanche*, p. 202.
— — blonde maraîchère, p. 201.
— — Brighton. (Cos L.) (Angl.), p. 214.
— — brown. (Cos L.) (Angl.) *V. Romaine brune anglaise*, p. 203.
— — brune anglaise, p. 203.
— — d'Alger à graine blanche, p. 213.
— — d'Angleterre. *V. Romaine brune anglaise*, p. 203.
— — de la Madelaine, p. 204.
— — endivien-gelber. (Römischer Lattich). (All.) *V. Romaine blonde maraichère*, p. 201.
— — flagellée à graine blanche. *V. Romaine panachée à graine blanche*, p. 205.
— — flagellée à graine noire. *V. Romaine panachée à graine noire*, p. 205.
— — Florence. (Cos L.) (Angl.) *V. Romaine alphange à graine blanche*, p. 202.
— — grasse à graine blanche, p. 213.
— — green Paris. (Cos L.) (Angl.) *V. Romaine verte maraichère*, p. 200.
— — grigia degli ortolani. (L. Romane). (Ital.) *V. Romaine grise maraîchère*, p. 201.
— — grise maraîchère, p. 201.

Laitue romaine incomparable. *V. Romaine brune anglaise*, p. 203.
— — Macchiata. (L. Romane). (Ital.) *V. Romaine panachée à graine blanche*, p. 205.
— — magnum bonum (Cos L.) (Angl.) *V. Romaine alphange à graine blanche*, p. 202.
— — monstrueuse, p. 204.
— — palantine, p. 213.
— — panachée à graine blanche, p. 205.
— - panachée à graine noire, p. 205.
— — panachée améliorée, p. 206.
— — panachée anglaise, p. 213.
— — Pope's compact. (Cos L.) (Angl.), p. 214.
— - rouge à graine blanche, p. 206.
— — rouge d'hiver à graine noire, p. 207.
— — rouge de Haarlem. *V. Romaine rouge d'hiver à graine noire*, p. 207.
— — rouge dorée, p. 213.
— — sagau. *V. Romaine alphange à graine noire*, p. 202.
— — sanguine à graine blanche. *V. Romaine panachée à graine blanche*, p. 205.
— — sanguine à graine noire. *V. Romaine panachée à graine noire*, p. 205.
— — Snow's matchless. (Cos L.) (Angl.) p. 214.
— — Sommer-Endivien, blass-gelber. (Salat). (All.) *V. Romaine de la Madelaine*, p. 204.
— — Sommer. (Spargelsalat.) (All.) *V. Romaine blonde maraîchère*, p. 201.
Laitue romaine spotted black seed. (Cos L.) (Angl.) *V. Romaine panachée à graine noire*, p 205.
— — spotted white seed. (Cos L.) Angl.) *V. Romaine panachée à graine blanche*, p. 205.
— — turque à graine blanche, p. 213.
— — verde degli ortolani. (L. Romane). (Ital.) *V. Romaine verte maraîchère*, p. 200.
— — verde d'inverno. (L. Romane). (Ital.) *V. Romaine verte d'hiver*, p. 207.
— — verte d'hiver, p. 207.
— — verte maraîchère, p. 200.
— — vidice bianca. (L. Romane), p. 214.
— — white Paris. (Cos L.). (Angl.) *V. Romaine blonde maraîchère*, p. 201.
Lamb's lettuce. (Angl.) *V. Mâche commune*, p. 218.
Lämmersalat. (All.) *V. Mâche commune*, p. 218.
Langue de bœuf. *V. Bourrache officinale*, p. 30.
Langue d'oie. *V. Bourrache officinale*, p. 30.
Lathyrus sativus. *V. Gesse cultivée*, p. 153.
Lathyrus tuberosus. *V. Gesse tubéreuse*, p. 153.
Lattich. (All.) *V. Laitue cultivée*, p. 180.
Latticrepolo. (Ital.) *V. Picridie cultivée*, p. 289.
Lattuga. (Ital.) *V. Laitue cultivée*, p. 180.
Lauch. (All.) *V. Poireau*, p. 296.
Lechuga. (Esp.) *V. Laitue cultivée*, p. 180.
Leek. (Angl.) *V. Poireau*, p. 296.
Lente. (Ital.) *V. Lentille*, p. 215.
Lenteja. (Esp.) *V. Lentille*, p. 215.

Lentil. (Angl.) *V. Lentille*, p. 215.
Lentilha. (Port.) *V. Lentille*, p. 215.
LENTILLE, p. 215.
— à la reine. *V. Lentille petite*, p. 215.
— à une fleur, p. 216.
— blonde. *V. Lentille commune*, p. 215.
— commune, p. 215.
— d'Auvergne. *V. Lentille à une fleur*, p. 216.
— d'Espagne. *V. Gesse cultivée*, p. 153.
— del Canada. (Lente). (Ital.) *V. Lentille du Canada*, p 217.
— delle Regina. (Lente). (Ital.) *V. Lentille petite*, p. 215.
— du Canada, p. 217.
— grossa. (Lente). (ital) *V. Lentille commune*, p. 215.
— grosse weisse. (Linse). (All.) *V. Lentille commune*, p. 215.
— kleine. (Linse). (All.) *V. Lentille petite*, p. 215.
— large (Lentil). (Angl.) *V. Lentille commune*, p. 215.
— of Canada. (Lentil). (Angl.) *V. Lentille du Canada*, p. 217.
— petite, p. 215.
— rouge. *V. Lentille petite*, p. 215.
— small. (Lentil). (Angl.) *V. Lentille petite*, p. 215.
— suisse. *V. Gesse cultivée*, p. 153.
— verte du Puy, p. 216.
Lentillin. *V. Gesse cultivée*, p. 153.
Lentillon. *V. Lentille petite*, p. 215.
Lepidium sativum. *V. Cresson alénois*, p. 120.
Lettuce. (Angl.) *V. Laitue cultivée*, p. 180.
Licochet. *V. Laitue vivace*, p. 214.
Liebesapfel. (All.) *V. Tomate rouge grosse*, p. 377.
LIMAÇON, p. 217.
Linse. (All.) *V. Lentille*, p. 215.
Löffelkraut. (All.) *V. Cochléaria officinal*, p. 97.
LOTIER cultivé, p. 218.
— tetragono. (Loto). (Ital.) *V. Lotier cultivé*, p. 218.
Loto. (Ital.) *V. Lotier*, p. 218.
Lotus tetragonolobus. *V. Lotier cultivé* p. 218.
Louisette. *V. Gesse tubéreuse*, p. 153.
Love apple. (Angl.) *V. Tomate*, p. 377.
Lysimachie jaune. *V. Enothère bisannuelle*, p. 126.
Lysimachie jaune cornue. *V. Enothère bisannuelle*, p. 126.
MACHE commune, p. 218.
— d'Italie, p. 220.
— d'Italia. (Dolcetta). (Ital.) *V. Mâche d'Italie*, p. 220.
— grosser italienischer. (Lämmersalat) (All.) *V. Mâche d'Italie*, p. 220.
— ronde, p. 219.
— ronde à grosse graine, p. 219.
— rotunda. (Dolcetta). (Ital.) *V. Mâche ronde*, p. 219.
— rouge. *V. Enothère bisannuelle*, p. 126.
Macion. *V. Gesse tubéreuse*, p. 153.
Macjon. *V. Gesse tubéreuse*, p. 153.
MACRE, p. 220.
Macusson. *V. Gesse tubéreuse*, p. 153.
Maggiolana. (Ital). *V. Marjolaine*, p. 223.
Maggiorana. (Ital.) *V. Marjolaine*, p. 223.

Magjon. *V. Gesse tubéreuse*, p. 153.
MAIS, p. 221.
— à poulet, p. 222.
— chicken corn. (Angl.) *V. Maïs à poulet*, p. 222.
— Cobbett's (Indian corn). (Angl.) *V. Maïs quarantain*, p. 222.
— da polleria. (Formentone.) (Ital.) *V. Maïs à poulet*, p. 222.
— Egyptian corn. (Angl.) *V. Maïs à poulet*, p. 222.
— jaune gros, p. 222.
— quarantain, p. 222.
— quarantino (Formentone). (Ital.) *V. Maïs quarantain*, p. 222.
— sucré, p. 223.
— sugar corn. (Angl.) *V. Maïs sucré*, p. 223.
— sweet corn. (Angl.) *V. Maïs sucré*, p. 223.
Mais. (All.) *V. Maïs*, p. 221.
Maiz. (Esp.) *V. Maïs*, p. 220.
Majoran. (All.) *V. Marjolaine*, p. 223.
Mallow. (Angl.) *V. Mauve*, p. 224.
Malva. (Ital.) *V. Mauve*, p. 224.
Malva crispa. *V. Mauve frisée*, p. 224.
Mandorla di terra. (Ital.) *V. Souchet comestible*, p. 375.
Mangel-Wurzel. (Angl.) *V. Betterave*, p. 20.
Mangold. (All.) *V. Poirée*, p. 299.
Manjericao. (Port.) *V. Basilic grand*, p. 18.
Manjerona. (Port.) *V Marjolaine*, p. 223.
Marignan. *V. Aubergine*, p. 15.
MARJOLAINE, p. 223.
Marjoram sweet. (Angl.) *V. Marjolaine*, p. 223.
Marmigiani. (Ital.) *V. Aubergine*, p. 15.
Marron d'eau. *V. Mâcre*, p. 220.
Mastorcio. (Ital.) *V. Cresson alénois*, p. 120.
Mastruço. (Port.) *V. Cresson alénois*, p. 120.
Mausohr. (All.) *V. Mâche commune* p. 218.
MAUVE, p. 224.
— crespa. (Malva). (Ital.) *V. Mauve frisée*, p. 224.
— curled leaved (Mallow). (Angl.) *V. Mauve frisée*, p. 224.
— des Juifs. *V. Corette potagère*, p. 194.
— frisée, p. 224.
Mayenne. *V. Aubergine*, p. 15.
Medicago orbicularis, var. polymorpha. *V. Limaçon*, p. 217.
Meerfenchel. (All.) *V. Percepierre*, p. 286.
Meerkohl. (All.) *V. Crambé maritime*, p. 120.
Megason. *V. Gesse tubéreuse*, p. 153.
Meguson. *V. Gesse tubéreuse*, p. 153.
Mejorana. (Esp.) *V. Marjolaine*, p. 223.
Melamia (Port.) *V. Melon d'eau*, p. 240.
Melanzane. *V. Aubergine*, p. 15.
Melão. (Port.). *V. Melon*, p. 224.
Melde Gartenmelde. (All.) *V. Arroche*, p. 10.
Melloco (Chil). *V. Olluco*, p. 275.
MELON, p. 224.
— à deux têtes de Venise, p. 236.
— à la fleur d'orange, p. 236.
— ananas à chair rouge, p. 230.

Melon ananas d'Amérique à chair verte, p. 229.
— Beechwood, p. 238.
— blanc. *V. Melon de Malte d'été à chair verte*, p. 231.
— blanc de Russie, p. 236.
— brodés. (Melons), p. 225.
— Cantalupen (Melone). (All.), *V. Melon cantaloup*, p. 232.
— Christiana, p. 238.
— Cincinnatti, p. 238.
— Cohanza, p. 238.
— commun. *V. Melon maraicher*, p. 226.
— d'Amérique. *V. Melon d'eau*, p. 240.
— d'Angers. *V. Melon de Langeais*, p. 226.
— d'hiver à chair blanche, p. 232.
— d'hiver à chair rouge, p. 237.
— d'Ispahan à chair blanche, p. 237.
— d'Odessa. *V. Melon de Perse*, p. 230.
— de Caille. *V. Melon cantaloup noir de Portugal*, p. 235.
— de Candie. *V. Melon d'hiver à chair blanche*, p. 232.
— de Cavaillon, p. 227.
— de Chito, p. 236.
— de Chypre, p. 228.
— de Coulommiers, p. 226.
— de Florencia (Meloncillo) (Esp.). *V. Melon cantaloup*, p. 232.
— de Grenade, p. 236.
— de Guayaquil, p. 237
— de Honfleur, p. 227.
— de la Caroline, p. 236.
— de la Chine, p. 236.
Melon de Langeais, p. 226.
— de Malte d'été à chair rouge, p. 231.
— de Malte d'été à chair verte, p. 231.
— de Morée. *V. Melon d'hiver à chair blanche*, p. 232.
— de Moscovie. *V. Melon d'eau*, p. 240.
— de Perse, p. 230.
— de Provins, p. 237.
— de Sarepta à chair verte, p. 237.
— de Séville. p. 237
— de Tours. *V. Melon de Langeais*, p. 226.
— fin vert d'Amérique, p. 236.
— français. *V. Melon maraîcher*, p. 226.
— Frogmore green flesh. (Angl.), p. 238.
— green citron. (Angl.), p. 239.
— Hunter's long Bockhara. (Angl.), p. 239
— hybride do Louviau, p. 237.
— jaune de Cavaillon. *V. Melon de Cavaillon*, p. 227.
— jaune du Caboul, p. 237.
— lady Sefton's green flesh. (Angl.), p. 239.
— maraîcher, p. 226.
— Minorca (Angl.). *V. Melon de Langeais*, p. 226.
— Monroë's green flesh. (Angl.), p. 239.
— monstrueux de Portugal. *V. Melon cantaloup noir de Portugal*, p. 235.
— Morin. *V. Melon maraîcher*, p. 226
— moscatelle, p. 237.
— muscade des Etats-Unis, p. 229.
— muscat de Carravaggio, p. 237.
— netted (Melons) (Angl.). *V. Melons brodés*, p. 225.

Melon netz-Melonen (All.). *V. Melons brodés*, p. 225.
— nutmeg. (Angl.), p. 239.
— oblong de Quakula, p. 237.
— petit de Bonne, p. 237.
— petit sucrin de Chypre. *V. Melon de Chypre*, p. 228.
— pine apple (Angl.). *V. Melon ananas d'Amérique à chair verte*, p. 229.
— primaticcio (Popone) (Ital.). *V. Melons brodés*, p. 225.
— Queen's pocket. (Angl.), p. 239.
— rock (Angl.). *V. Melon cantaloup*, p. 232.
— Schlangen-Melone (All.). *V. Concombre serpent*, p. 101.
— Skilmann's fine netted, p. 239.
— Star, p. 239.
— sucrin à chair blanche, p. 223.
— sucrin à petite graine, p. 237.
— sucrin de Tours, p. 228.
— sucrin Nantais, p. 238.
— tête de maure. *V. Melon maratcher*, p. 226.
— vert de Guimalaye, district de Simphéropol, p. 238.
— vert du Caboul, p. 237.
— vert hâtif du Japon, p. 231.
— Victory of Bath. (Angl.), p. 239.
— Ward's nectar. (Angl.), p. 239.
MELON CANTALOUP, p. 232.
— à chair verte, p. 235.
— d'Alger, p. 238.
— d'Orange. *V. Melon cantaloup orange*, p. 232.
Melon cantaloup de Hollande. *V. Melon cantaloup noir de Hollande*, p. 235.
— du Mogol, p. 236.
— du Mogol à petites galles. *V. Melon cantaloup du Mogol*, p. 236.
— fin hâtif d'Angleterre, p. 233.
— gros galleux. *V. Melon cantaloup noir de Portugal*, p. 235.
— gros noir. *V. Melon cantaloup noir de Hollande*, p. 235.
— gros Portugal. *V. Melon cantaloup noir de Portugal*, p. 235.
— hâtif du Japon. *V. Melon vert hâtif du Japon*, p. 231.
— long du Mogol. *V. Melon cantaloup du Mogol*, p. 236.
— noir de Hollande, p. 235.
— noir de Portugal, p. 235.
— noir des Carmes, p. 233.
— orange, p. 232.
— orangé. *V. Melon cantaloup orange*, p. 232.
— petit favori écarlate, p. 238.
— prescott, p. 234.
— prescott argenté, p. 234.
— prescott petit hâtif, p. 233.
— rock écarlate, p. 238.
MELON D'EAU, p. 240.
— à graine noire, p. 241.
— à graine rouge, p. 240.
— citron, for preserving. (Water-Melon). (Angl.) *V. Melon d'eau à graine rouge*, p. 240.
Melon. (Angl.) *V. Melon*, p. 224.
Melon. (Esp.) *V. Melon*, p. 224.
Melone. (All.) *V. Melon*, p. 224.

Melongène. *V. Aubergine*, p. 15.
Menthe à bouquets. *V. Menthe coq.* p. 241.
— de Sainte-Marie. *V. Menthe coq*, p. 241.
— Notre-Dame. *V. Menthe coq*, p. 241.
MENTHE COQ, p. 241.
Mérangène. *V. Aubergine*, p. 15.
Meringeane. *V. Aubergine*, p. 15.
Merinjeane. *V. Aubergine*, p. 15.
Mignotise du Genevois, *V. Thym*, p. 377.
Milho. (Port.) *V. Maïs*, p. 220.
Minson. *V. Gesse tubéreuse*, p. 153.
Mitrouillet, *V. Gesse tubéreuse*, p. 153.
Moelle végétale. *V. Courge à la moëlle*, p. 105.
Mohre. (All.) *V. Carotte*, p. 35.
Molho. (Port.) *V. Sauge officinale*, p. 374.
Moranguoiro. (Port.) *V. Fraisier*, p. 136.
MORELLE commune, p. 242.
— de l'Ile de France. *V. Morelle commune*, p. 242.
Morette. *V. Morelle commune*, p. 242.
Mountain spinage. (Angl.) *V. Arroche*, p. 10.
Mourette. *V. Morelle commune*, p. 242.
MOUTARDE à feuille de chou, p. 244.
— blanche, p. 242.
— de la Chine. *V. Moutarde de Pékin*, p. 243.
— de Pékin, p. 243.
— des Allemands. *V. Raifort sauvage*; p. 368.
— des capucins. *V. Raifort sauvage*, p. 368.
— des moines. *V. Raifort sauvage*, p. 368.
— laciniée, p. 244.
Moutarde noire, p. 243.
Moutardelle. *V. Raifort sauvage*, p. 368.
Moutardin. *V. Moutarde noire*, p. 243.
Mushroom (Angl.). *V. Champignon cultivé*, p. 51.
Myride odorante. *V. Cerfeuil musqué*, p. 50.
Myrrhis odorata. *V. Cerfeuil musqué*, p. 50.
Nabo (Esp.). *V. Navet*, p. 245.
Nabo (Port.). *V. Navet*, p. 245.
Nachtschattenkraut (All.). *V. Morelle commune*, p. 242.
Napo (Ital.). *V. Navet*, p. 245.
Nasitor. *V. Cresson alénois*, p. 120.
Nasturtium (Angl.). *V. Capucine*, p. 31.
Nasturzio aquatico (Ital.). *V. Cresson de fontaine*, p. 122.
Navau. *V. Navet*, p. 245.
NAVET; p. 245.
— bianco e piatto precoce (Navone) (Ital.). *V. Navet blanc plat hâtif*, p. 255.
— blanc plat hâtif, p. 255.
— blanc plat hâtif à feuille entière, p. 256.
— Border impérial, p. 260.
— Border impérial (Turnip) (Angl.). *V. Navet Border impérial*, p. 260.
— boule de neige, p. 254.
— boule d'or, p. 261.
— d'Ayres, p. 264.
— d'hiver, p. 264.
— de Berlin petit, p. 249.
— de Campagne. *V Navet gros d'Alsace*, p. 252.
— de Clairefontaine, p. 246.

Navet de Flachère, p. 264.
— de Flins, p. 264.
— de Freneuse, p. 248.
— de Malteau. p. 248.
— de Marteau. *V. Navet de Malteau*, p. 248.
— de Meaux, p. 247.
— de Norfolck, p. 263.
— de Norfolck à collet rouge, p. 263.
— de Norfolck à collet vert, p. 263.
— de Saulieu, p. 250.
— de Schaerbeck, p. 264.
— de six semaines à collet vert, p. 255.
— de Telteau. *V. Navet de Berlin petit*, p. 249.
— del Limoniso (Rapa) (Ital.). *V. Navet rave du Limousin*, p. 262.
— des Sablons, p. 252.
— di Clairefontaine (Navone) (Ital.). *V. Navet de Clairefontaine*, p. 246.
— di Meaux (Navone) (Ital.). *V. Navet de Meaux*, p. 247.
— di Sabions (Navone) (Ital.). *V. Navet des Sablons*, p. 252.
— di Saulieu (Navone) (Ital.). *V. Navet de Saulieu*, p. 250.
— early dutch (Turnip) (Angl.). *V. Navet Turnep*, p. 254.
— early red top flat (Turnip) (Angl.). *V. Navet rouge plat hâtif*, p. 256.
— early white flat (Turnip) (Angl.). *V. Navet blanc plat hâtif*, p. 255.
— Finländische (Rübe) (All.). *V. Navet jaune de Finlande*, p. 259.
— Freneuse (Navone) (Ital.). *V. Navet de Freneuse*, p. 248.
Navet frühe Holländische gelbe plattrunde (Mai-Rübe). (All.), p. 265.
— frühe Holländische weisse plattrunde (Mai-Rübe). (All.), p. 265.
— frühe Holländische weisse plattrunde (Mai-Rübe) (All.). *V. Navet blanc plat hâtif*, p. 255.
— gelbe lange Otterberger (Herbstrübe) (All.). *V. Navet jaune long*, p. 250.
— gelbe runde Wilhelmsburger (Rübe). (All.), p. 265.
— giallo d'Olanda (Navone) (Ital.). *V. Navet jaune de Hollande*, p. 257.
— giallo di Scozia (Navone) (Ital.). *V. Navet jaune d'Ecosse*, p. 257.
— globe de Poméranie, p. 262.
— globe Pomeranian (Turnip) (Angl.). *V. Navet globe de Poméranie*, p. 262.
— green barrel (Turnip). (Angl.), p. 265.
— green Norfolck (Turnip) (Angl.). *V. Navet Norfolck à collet vert*, p. 263.
— green top six weeks (Turnip) (Angl.). *V. Navet de six semaines à collet vert*, p. 255.
— green top yellow (Turnip). (Angl.), p. 264.
— grigio di Morigny (Navone) (Ital.). *V. Navet gris de Morigny*, p. 250.
— gris de Morigny, p. 250.
— gros d'Alsace, p. 252.
— gros de Berlin. *V. Navet gros d'Alsace*, p. 252.

Navet grosse lange gelbe Bortsfeldsche. (All.), p. 265.
— grosse weisse (Herbstrübe) (All.). *V. Navet gros d'Alsace*, p. 252.
— grosso d'Alsazia (Navone) (Ital.). *V. Navet gros d'Alsace*, p. 252.
— hybride de Wolton, p. 253.
— imperial purple top hybrid (Turnip). (Angl.), p. 264.
— jaune d'Écosse, p. 257.
— jaune de Finlande, p. 259.
— jaune de Hollande, p. 257.
— jaune de Malte, p. 259.
— jaune de Tankard, p. 251.
— jaune long, p. 250.
— kleine Märksche (Rübe). (All.), p. 265.
— kleine Teltauer (Herbstrübe) (All.). *V. Navet de Berlin petit*, p. 249.
— Lawton's hybrid (Turnip). (Angl.), p. 264.
— long blanc, forme de carotte. *V. Navet long des Vertus*, p. 246.
— long des Vertus, p. 246.
— long white cow horn (Turnip). (Angl.), p. 264.
— long yellow (Turnip) (Angl.). *V. Navet jaune long*, p. 250.
— Malteser (Rübe) (All.). *V. Navet jaune de Malte*, p. 259.
— marteau, p. 246.
— mittellange weisse (Herbstrübe) (All.). *V. Navet gros d'Alsace*, p. 252.
— nero d'Alsazia (Navone) (Ital.). *V. Navet noir long*, p. 249.
— noir d'Alsace. *V. Navet noir long*, p. 249.
— noir long, p. 249.
Navet noir plat, p. 257.
— picciolo Berlino (Navone) (Ital.). *V. Navet de Berlin petit*, p. 249.
— rabiola-tarneps (Ital.). *V. Navet turnep*, p. 254.
— rave d'Auvergne, p. 258.
— rave de Cruzy, p. 264.
— rave du Limousin, p. 262.
— red Norfolck (Turnip) (Angl.). *V. Navet de Norfolck à collet rouge*, p. 263.
— red Tankard (Turnip) (Angl.). *V. Navet rose du Palatinat*, p. 251.
— red top yellow hybrid (Turnip). (Angl.), p. 264.
— Robertson's yellow golden stone (Turnip) (Angl.). *V. Navet boule d'or*, p. 261.
— rond de Croissy, p. 253.
— rond des Vertus. *V. Navet rond de Croissy*, p. 253.
— rosa del Palatinato (Navone) (Ital.). *V. Navet rose du Palatinat*, p. 251.
— rose du Palatinat, p. 251.
— rosso e piatto (Navone) (Ital.). *V. Navet rouge plat hâtif*, p. 256.
— rouge plat hâtif, p. 256.
— rouge plat hâtif à feuille entière, p. 258.
— Scaribritsch, p. 261.
— Scaribritsch (Turnip) (Angl.). *V. Navet Scaribritsch*, p. 261.
— schwarze runde sehr wohlschmeckende (Herbstrübe) (All.). *V. Navet noir plat*, p. 257.
— sehr lange Französische (Herbstrübe) (All.). *V. Navet gros d'Alsace* p. 252.

Navet snowball (Turnip) (Angl.). *V. Navet boule de neige*, p. 254.
— strap leaved red top (Turnip) (Angl.). *V. Navet rouge plat hâtif, à feuille entière;* p. 258.
— strap leaved white top (Turnip) (Angl.). *V. Navet blanc plat hâtif, à feuille entière*, p. 256.
— turnep, p. 254.
— turneps. *V. Navet*, p. 245.
— Vale's hybride. (Turnip). (Angl.), p. 264.
— violet de Petrosowoodsk, p. 260.
— von Freneuse (Rübe) (All.). *V. Navet de Freneuse*, p. 248.
— von Petrosowoodsk (Rübe) (All.). *V. Navet violet de Petrosowoodsk*, p. 260.
— von Wolton (Rübe) (All.). *V. Navet hybride de Wolton*, p. 253.
— weisse runde rothköpfige (Herbstrübe) (All.). *V. Navet rave d'Auvergne*, p. 258.
— white Decanter (Turnip). (Angl.), p. 265.
— white flat very small top. (Turnip). (Angl.), p. 264.
— white Norfolck (Turnip) (Angl.) *V. Navet de Norfolck*, p. 263.
— white Tankard (Turnip) (Angl.). *V. Navet gros d'Alsace*, p. 252.
— yellow Aberdeen (Turnip). (Angl.), p. 264.
— yellow dutch (Turnip). (Angl.), p. 264.
— yellow Tankard (Turnip) (Angl.). *V. Navet jaune de Tankard*, p. 251.
Navone (Ital). *V. Navet*, p. 245.
Navuce rouge. *V. Moutarde blanche* p. 242.
Nielle. *V. Nigelle aromatique*, p. 265.
NIGELLE aromatique, p. 265.
Nightshade (Angl.). *V. Baselle*, p. 17.
Noisette de terre. *V. Arachide*, p. 9.
Noix aquatique. *V. Mâcre*, p. 220.
— d'eau. *V. Mâcre*, p. 220.
Oca (Esp.) Pérou). *V. Oxalis crénelée*, p. 279
Oca rouge. *V. Oxalis rouge*, p. 280.
Ocymum basilicum. *V. Basilic grand*, p. 18.
Ocymum minimum. *V. Basilic fin vert*, p. 19.
Oenothera biennis. *V. Enothère bisannuelle*, p. 126.
Œuf végétal. *V. Aubergine*, p. 15.
OGNON, p. 266.
— a stelo doppio. (Cipolle). (Ital.) *V. Ognon double tige*, p. 267.
— bianca grossa. (Cipolle). (Ital.) *V. Ognon blanc gros*, p. 271.
— bianca primaticcia. (Cipolle). (Ital.) *V. Ognon blanc hâtif*, p. 271.
— blanc d'Espagne. *V. Ognon blanc gros*, p. 271.
— blanc de Thèse, p. 274.
— blanc gros, p. 271.
— blanc hâtif, p. 271.
— blanc hâtif de Nocera, p. 271.
— blond. *V. Ognon jaune des Vertus*, p. 267.
— blood red. (Onion). (Angl.) *V. Ognon rouge foncé*, p. 268.
— bluthrothe. (Zwiebel). (All.) *V. Ognon rouge très foncé de Brunswick*, p. 269.

Ognon brun d'Espagne, p. 274.
— brun de Zélande, p. 274.
— bulbifère. *V. Ognon d'Egypte*, p. 272.
— bulb producing. (Onion.) (Angl.) *V. Ognon d'Égypte*, p. 272.
— Cambridge (Onion). (Angl.) *V. Ognon soufre d'Espagne*, p. 268.
— corne de bœuf. *V. Ognon fusiforme*, p. 270.
— d'Alger, p. 274.
— d'Egitto. (Cipolle). (Ital.) *V. Ognon d'Egypte*, p. 272.
— d'Egypte, p. 272.
— de belle garde. *V. Ognon de Madère rond*, p. 272.
— de Béthune, p. 274.
— de Cambrai, p. 268.
— de Danvers, p. 270.
— de Florence. *V. Ognon blanc hâtif de Nocéra*, p. 271.
— de Furnes, p. 274.
— de James, p. 269.
— de Lencloitre. *V. Ognon rouge pâle de Niort*, p. 267.
— de Madère plat, p. 272.
— de Madère rond, p. 272.
— de Mulhouse. *V. Ognon de Cambrai*, p. 268.
— de Spagna. (Cipolle). (Ital.) *V. Ognon de Madère rond*, p. 272.
— de Trebons, p. 274.
— de Tripoli. *V. Ognon de Madère plat*, p. 272.
— des cuisines. *V. Ognon*, p. 266.
— double tige, p. 267.
— dutch. (Onion). (Angl.) *V. Ognon rouge foncé*, p. 268.
Ognon early red (Onion). (Angl.), p. 273.
— early silver skinned. (Onion.) (Angl.) *V. Ognon blanc hâtif*, p. 271.
— early silver small Nocera. (Onion). (Angl.) *V. Ognon blanc hâtif de Nocera*, p. 271.
— fusiforme, p. 270.
— gelbe susse Birn-. (Zwiebel). (All.) *V. Ognon poire*, p. 269.
— gialla. (Cipolle). (Ital.) *V. Ognon jaune des Vertus*, p. 267.
— globe, p. 270.
— globe brown. (Onion). (Angl.) *V. Ognon globe*, p. 270.
— gros brun. *V. Ognon de Madère rond*, p. 272.
— grosse silberweisse plattrunde Holländische. (Zwiebel), p. 273.
— grosse strahgelbe plattrunde Holländische. (Zwiebel), p. 274.
— grösste runde Riesen. (Zwiebel). (All.) *V. Ognon de Madère rond*, p. 272.
— James (Zwiebel). (All.) *V. Ognon de James*, p. 269.
— James' Keeping. (Onion). (Angl.) *V. Ognon de James*, p. 269.
— jaune des Vertus, p. 267.
— Kartoffel. (Zwiebel). (All.) *V. Ognon patate*, p. 273.
— lange gelbe Birn- (Zwiebel). (All.) *V. Ognon poire*, p. 269.
— large globe Tripoli. (Onion). (Angl.) *V. Ognon de Madère rond*, p. 272.
— large yellow new England. (Onion), p. 273.
— Lisbon. (Onion). (Angl.) *V. Ognon blanc gros*, p. 271.

Ognon Lisbon white. (Onion). (Angl.) *V. Ognon blanc gros*, p 271.
— Madeira grösste platte. (Zwiebel). (All.) *V. Ognon de Madère plat*, p. 272.
— Madeira grösste runde. (Zwiebel). (All.) *V. Ognon de Madère rond*, p. 272.
— Madeira large. (Onion). (Angl.) *V. Ognon de Madère rond*, p. 272.
— mittelgrosse blassrothe harte. (Zwiebel). p. 274.
— neue gelbe Jahrzwiebel. (All.), p. 274.
— new Danvers yellow. (Onion). (Angl.) *V. Ognon de Danvers*, p. 270.
— paille gros de Bâle, p. 274.
— pale red (Onion). (Angl.) *V. Ognon rouge pâle*, p. 266.
— Paris straw coloured. (Onion). (Angl.) *V. Ognon jaune des Vertus*, p. 267.
— patata (Cipolle). (Ital.) *V. Ognon patate*, p. 273.
— patate, p. 273.
— pear shaped. (Onion). (Angl.) *V. Ognon poire*, p. 269.
— piriforme. (Cipolle). (Ital.) *V. Ognon poire*, p. 269.
— poire, p. 269.
— potato. (Onion). (Angl.) *V. Ognon patate*, p. 273.
— pyriforme. *V. Ognon poire*, p. 269.
— Reading. (Onion). (Angl.) *V. Ognon soufre d'Espagne*, p. 268.
— Rocambole. *V. Ognon d'Égypte*, p. 272.
— Rockambol. (Zwiebel). (All.) *V. Ognon d'Égypte*, p. 272.
Ognon romain. *V. Ognon de Madère rond*, p. 272.
— rossa carica (Cipolle). (Ital.) *V. Ognon rouge foncé*, p. 268.
— rossa pallida. (Cipolle). (Ital.) *V. Ognon rouge pâle*, p. 266.
— rothe Braunschweiger. (Zwiebel). (All.) *V. Ognon rouge très foncé de Brunswick*, p. 269.
— rouge de Hollande. *V. Ognon rouge foncé*, p. 268.
— rouge de Zélande. *V. Ognon rouge foncé*, p. 268.
— rouge foncé, p. 268.
— rouge pâle, p. 266.
— rouge pâle, de Niort, p. 267.
— rouge pâle, de Tournon, p. 274.
— rouge pâle, d'Ingouville, p. 274.
— rouge très foncé de Brunswick, p. 269.
— St-Thomas (Onion). (Angl.) *V. Ognon. rouge foncé*, p. 268.
— Schlangen-. (Zwiebel). (All.) *V. Ognon d'Égypte*, p. 272.
— silberweisse. (Zwiebel). (All.) *V. Ognon blanc hâtif*, p. 271.
— sotto terra. (Cipolle). (Ital.) *V. Ognon patate*, p. 273.
— soufre d'Espagne, p. 268.
— sous-terre. *V. Ognon patate*, p. 273.
— Strasburgh. (Onion), p. 273.
— tendre de Murcie, p. 274.
— tree. (Onion). (Angl.) *V. Ognon d'Égypte*, p. 272.
— Tripoli. (Onion). (Angl.) *V. Ognon de Madère plat*, p. 272.
— two bladed. (Onion). (Angl.) *V. Ognon double tige*, p. 267.

Ognon under ground. (Onion). (Angl.) *V. Ognon patate*, p. 273.
— véritable rouge des Tartares, p. 274.
— von Nocera kleine silberweisse früheste. (Zwiebel). (All.) *V. Ognon blanc hâtif de Nocera*, p. 271.
— white globe. (Onion). (Angl.), p. 273.
— white Portugal. (Onion). (Angl.) *V. Ognon soufre d'Espagne*, p. 268.
— white spanish. (Onion). (Angl.) *V. Ognon soufre d'Espagne*, p. 268.
Oignon. *V. Ognon*, p. 266.
Okra. (Angl.) *V. Gombo*, p. 154.
Okro. (Angl.) *V. Gombo*, p. 154.
OLLUCO, p. 275.
Onagre. *V. Enothère bisannuelle*, p. 126.
Onion. (Angl.) *V. Ognon*, p. 266.
Onion welsh. (Angl.) *V. Ciboule commune*, p. 94.
Orache. (Angl.) *V. Arroche*, p. 10.
Orange fausse. *V. Coloquinte orange*, p. 117.
Orangine. *V. Coloquinte orange*, p. 117.
Origanum majoranoides. *V. Marjolaine*, p. 223.
Orillette. *V. Mâche commune*, p. 218.
OSEILLE, p. 275.
— a lingua di botta. (Ossalide). (Ital.) *V. Oseille ronde*, p. 278.
— blonde. *V. Oseille large de Belleville*, p. 276.
— blonde de Sarcelle, p. 276.
— de Fervent, p. 276.
— des neiges, p. 278.
— di Belleville. (Acetosa). (Ital.) *V. Oseille large de Belleville*. p. 276.
— épinard, p. 279.
Oseille french. (Sorrel). (Angl.) *V. Oseille ronde*, p. 278,
— grauer. (Sauerampfer). (All.) *V. Oseille ronde*, p. 278.
— large de Belleville, p. 276.
— longue. *V. Oseille*, p. 275.
— romana. (Acetosa). (Ital.) *V. Oseille ronde*, p. 278.
— Römischer. (Sauerampfer). (All.) *V. Oseille ronde*, p. 278.
— ronde, p. 278.
— Schildformiger. (Sauerampfer). (All.) *V. Oseille ronde*, p. 278.
— stérile. *V. Oseille vierge*, p. 277.
— tonda. (Acetosa). (Ital.) *V. Oseille ronde*, p. 278.
— vergine. (Acetosa). (Ital.) *V. Oseille vierge*, p. 277.
— vergine à foglie crespe. (Acetosa). (Ital.) *V. Oseille vierge à feuille cloquée*. p. 277.
— vierge, p. 277.
— vierge à feuille cloquée, p. 277.
Ossalida. (Ital.) *V. Oseille*, p. 275.
OXALIS crénelée, p. 279.
— de Deppe, p. 280.
— rouge, p. 280.
Oxalis crenata. *V. Oxalis crénelée*, p. 279.
— Deppei. *V. Oxalis de Deppe*, p. 280.
PAK-CHOI, p. 281.
PANAIS, p. 281.
— court. *V. Panais rond*, p. 282.
— de Bretagne, p. 282.
— de Guernesey, p. 283.
— de Jersey, p. 283.
— de Metz. *V. Panais rond*, p. 282.

Panais Gibb's new very large cattle. (Parsnip). (Angl.), p. 283.
— grosse lange. (Pastinake). (All.) *V. Panais long*, p. 282.
— long, p. 282.
— long. (Parsnip). (Angl.) *V. Panais long*, p. 282.
— long smooth. (Parsnip). (Angl.), p. 283.
— lunga. (Pastinaca). (Ital.) *V. Panais long*, p. 282.
— pound. (Parsnip). (Angl.) *V. Panais rond*, p. 282.
— rond, p. 282.
— rotunda. (Pastinaca). (Ital.) *V. Panais rond*, p. 282.
— royal. *V. Panais rond*, p. 282.
— runde. (Pastinake). (All.) *V. Panais rond*, p. 282.
Papengaie. *V. Concombre Papangaye*, p. 103.
Paponge. *V. Concombre Papangaye*, p. 103.
Parelle. *V. Oseille épinard*, p. 279.
Parmentière. *V. Pomme de terre*, p. 330.
Parsley. (Angl.) *V. Persil*, p. 287.
Parsley-pert. (Angl.) *V. Percepierre*, p. 286.
Parsnip. (Angl.) *V. Panais*, p. 281.
Pasapiedra. (Esp.) *V. Percepierre*, p. 286.
Passepierre. *V. Percepierre*, p. 286.
Passerage cultivé. *V. Cresson alénois*, p. 120.
Passerage sauvage. *V. Cresson des prés*, p. 123.
Pasté. *V. Menthe coq*, p. 241.
Pastenade. *V. Carotte*, p. 35.
Pastenade blanche. *V. Panais*, p. 281.
Pastenaille blanche. *V. Panais*, p. 281.
Pastèque. *V. Melon d'eau*, p. 240.
Pastèque. *V. Melon d'eau à graine rouge*, p. 240.
Pastinaca. (Esp.) *V. Panais*, p. 281.
Pastinaca. (Ital.) *V. Panais*, p. 281.
Pastinaca sativa. *V. Panais*, p. 281.
Pastinaga. (Port.) *V. Panais*, p. 281.
Pastinake. (All.) *V. Panais*, p. 281.
Pastonade. *V. Carotte*, p. 35.
Patata. (Ital.) *V. Pomme de terre*, p. 330.
Patata americana. (Ital.) V. Topinambour, p. 379.
PATATE courte. *V. Patate ovoïde de Sageret*, p. 285.
— de la Manche. *V. Pomme de terre*, p. 330.
— de la Nouvelle-Orléans. *V. Patate violette*, p. 284.
— de Virginie. *V. Pomme de terre*, p. 330.
— des jardins. *V. Pomme de terre*, p. 330.
— douce, p. 283.
— grosse blanche, p. 286.
— igname, p. 285.
— iname. *V. Patate igname*, p. 285.
— jaune, p. 285.
— jaune de Malaga. *V. Patate jaune*, p. 285.
— jaune des Indes. *V. Patate jaune*, p. 285.
— ovoïde de Sageret, p. 285.
— rose, p. 284.
— rose de M. Robert. *V. Patate rose*, p. 284.
— rouge, p. 283.

Patate rouge d'Amérique. *V. Patate rouge*, p. 283.
— violette, p. 284.
Patience. *V. Oseille épinard*, p. 279.
Patisson. *V. Courge patisson*, p. 113.
Patte d'oie triangulaire. *V. Ansérine bon Henri*, p. 7.
Pazienza. (Ital.) *V. Oseille épinard*, p. 279.
Pea. (Angl.) *V. Pois*, p. 301.
Pec à l'oiseau. *V. Cresson des prés*, p. 123.
Peperone. (Ital.) *V. Piment*, p. 290.
Pepino. (Esp.) *V. Concombre*, p. 97.
Pepino. (Port.) *V. Concombre*, p. 97.
Pepe. (Ital.) *V. Piment*, p. 290.
Pepe d'India. (Ital.) *V. Piment*, p. 290.
Pepper. (Angl.) *V. Piment*, p. 290.
PERCEPIERRE, p. 286.
Peregil. (Esp.) *V. Persil*, p. 287.
Perifollo. (Esp.) *V. Cerfeuil commun*, p. 49.
Persa. (Ital.) *V. Marjolaine*, p. 223.
Persia. (Ital.) *V. Marjolaine*, p. 223.
PERSIL, p. 287.
— à feuille de Céleri. *V. Persil grand de Naples*, p. 288.
— à grosse racine, p. 287.
— commun. *V. Persil*, p. 287.
— commune. (Petrosemolo). (Ital.) *V. Persil*, p. 287.
— crespo. (Petrosemolo). (Ital.) *V. Persil frisé*, p. 288.
— d'âne de Lobel. *V. Cerfeuil musqué*, p. 50.
— de Smith. *V. Persil de Windsor*, p. 288.
— de Windsor, p. 288.
Persil di Napoli. (Petrosemolo). (Ital.) *V. Persil grand de Naples*, p. 288.
— einfache. (Petersilie). (All.) *V. Persil*, p. 287.
— extra curled. (Parsley). (Angl.) *V. Persil nain très frisé*, p. 287.
— fine curled. (Parsley). (Angl.) *V. Persil frisé*, p. 288.
— frisé, p. 288.
— gefüllte. (Petersilie). (All.) *V. Persil frisé*, p. 288.
— grand de Naples, p. 288.
— grosse radici. (Petrosemolo). (Ital.) *V. Persil à grosse racine*, p. 287.
— Hamburgh (Parsley). (Angl.) *V. Persil à grosse racine*, p. 287.
— Italienische Riesen-. (Petersilie). (All.) *V. Persil grand de Naples*, p. 288.
— krause. (Petersilie). (All.) *V. Persil frisé*, p. 288.
— Myatt's garnishing. (Parsley). (Angl.) *V. Persil de Windsor*, p. 288.
— nain très frisé, p. 287.
— nano crespissimo. (Petrosemolo). (Ital.) *V. Persil nain très frisé*, p. 287.
— Naples. (Parsley). (Angl.) *V. Persil grand de Naples*, p. 288.
— neue Spanische feingekrauste Zwerg- (Petersilie). (All.) *V. Persil nain très frisé*, p. 287.
— plain. (Parsley). (Angl.) *V. Persil*, p. 287.
— triple curled. (Parsley). (Angl.) *V. Persil nain très frisé*, p. 287.
— turnip rooted. (Parsley). (Angl.) *V. Persil à grosse racine*, p. 287.

Persil Wurzel Petersilie. (All.) *V. Persil à grosse racine*, p. 287.
Peso. (Ital.) *V. Pois*, p. 301.
Petersilie (All.). *V. Persil*, p. 287.
Petit cresson aquatique. *V. Cresson des prés*, p. 123.
— pois de Paris. *V. Pois michaux ordinaire*, p. 304.
— radis. *V. Radis*, p. 359.
— riz du Pérou. *V. Quinoa blanc*, p. 358.
Petite laitue. *V. Laitue à coupper*, p. 199.
— oseille. *V. Oseille ronde*, p. 278.
— pimprenelle. *V. Pimprenelle*, p. 296.
— raiponce de carême. *V. Raiponce*, p. 368.
— rave. *V. Radis*, p. 359.
Petrosemolo (Ital.). *V. Persil*, p. 287.
PE-TSAI, p. 289.
Phaséole. *V. Haricot*, p. 155.
Phaseolus lunatus. *V. Haricot de Lima*, p. 174.
Phaseolus lunatus-var. *V. Haricot de Sieva*, p. 175.
Phaseolus multiflorus. *V. Haricot d'Espagne*, p. 173.
Phaseolus vulgaris. *V. Haricot*, p. 155.
Physalis Barbadensis. *V. Alkékenge*, p. 3.
Physalis Peruviana. *V. Alkékenge*, p. 3.
Physalis pubescens. *V. Alkékenge jaune douce*, p. 3.
PICRIDIE cultivée, p. 289.
Picridium vulgare. *V. Picridie cultivée*, p. 289.
Pied de corbeau. *V. Corne de cerf*, p. 104.
— de corneille. *V. Corne de cerf*, p. 104.
— de sauterelle. *V. Raiponce*, p. 368.
PIMENT, p. 290.
— à confire, p. 295.
— a pomo d'oro (Pepe) (Ital.). *V. Piment tomate*, p. 294.
— arrabbiato (Pepe) (Ital.). *V. Piment enragé*, p. 293.
— bec d'oiseau, p. 293.
— bell (Pepper) (Angl.). *V. Piment gros carré doux*, p. 295.
— bird (Pepper) (Angl.). *V. Piment bec d'oiseau*, p. 293.
— bull nose (Pepper) (Angl.) *V. Piment gros carré doux*, p. 295.
— cerise, p. 291.
— cerise grosse. *V. Piment rond*, p. 292.
— cerise jaune, p. 292.
— cherry (Pepper) (Angl.). *V. Piment cerise*, p. 291.
— Chili (Pepper) (Angl.). *V. Piment du Chili*, p. 293.
— cloche. *V. Piment gros carré doux*, 295.
— cornuto (Pepe) (Ital.). *V. Piment long*, p. 291.
— cydoniforme, p. 295.
— dolce (Pepe) (Ital.). *V. Piment gros carré doux*, p. 295.
— doux d'Espagne. *V. Piment monstrueux*, p. 294.
— du Chili, p. 293.
— enragé, p. 293.

Piment gros carré doux, p. 295.
— Kirschförmiger (Pfeffer) (All.). *V. Piment cerise*, p. 291.
— Kirschförmiger gelber (Pfeffer) (All.). *V. Piment cerise jaune*, p. 292.
— large bell (Pepper) (Angl.). *V. Piment gros carré doux*, p. 295.
— Liebesapfel früchtiger (Pfeffer) (All.). *V. Piment tomate*, p. 294.
— Liebesapfel früchtiger gelber (Pfeffer) (All.). *V. Piment tomate jaune*, p. 294.
— long, p. 291.
— long de Cayenne, p. 295.
— long jaune, p. 291.
— long red (Pepper) (Angl.). *V. Piment long*, p. 291.
— mit viereckigen Früchten (Pfeffer) (All.). *V. Piment gros carré doux*, p. 295.
— monstrueux, p. 294.
— nero (Pepe) (Ital.). *V. Piment violet*, p. 292.
— noir. *V. Piment violet*, p. 292.
— rond, p. 292.
— rother langer (Pfeffer) (All.). *V. Piment long*, p. 291.
— squash (Pepper) (Angl.). *V. Piment tomate*, p. 294.
— sucré d'Espagne. *V. Piment monstrueux*, p. 294.
— sweet mountain Mammoth (Pepper), p. 295.
— sweet spanish (Pepper) (Angl.). *V. Piment monstrueux*, p. 294.
— tomate, p. 294.
— tomate jaune, p. 294.
Piment Tondo (Pepe) (Ital.). *V. Piment cerise*, p. 291.
— violet, p. 292.
— violetter (Pfeffer) (All.). *V. Piment violet*, p. 292.
Pimenta (Port.). *V. Piment*, p. 290.
Pimentâo (Port.). *V. Piment*, p. 290.
Pimiento. (Esp.) *V. Piment*, p. 290.
Pimpinela. (Esp.), *V. Pimprenelle*, p. 296.
Pimpinella. (Port.), *V. Pimprenelle*, p. 296.
Pimpinella. (Ital.) *V. Pimprenelle*, p. 296.
Pimpinella anisum. *V. Anis*, p. 7.
PIMPRENELLE, p. 296.
Pina de Indias. (Esp.) *V. Ananas*, p. 4.
Pinca. (Ital.) *V. Concombre*, p. 97.
Pine-Apple. (Angl.) *V. Ananas*, p. 4.
Pisello. (Ital.), *V. Pois*, p. 301.
Pisette. *V. Pois chiche*, p. 329.
Pistache d'Amérique. *V. Arachide*, p. 9.
— de terre. *V. Arachide*, p. 9.
Pisum humile, p. 312.
— macrocarpum, p. 318.
— saccharatum. *V. Pois à écosser à rames*, p. 302.
— sativum. *V. Pois*, p. 301.
Plantago coronopus. *V. Corne de cerf*. p. 104.
Plante au beurre. *V. Moutarde noire*, p. 243.
Platterbse, (All.) *V. Gesse*, p. 153.
Poire de terre. *V. Topinambour*, p. 379.
POIREAU, p. 296.
— broad flag. (Leek). (Angl.) *V. Poireau gros court*, p. 297.

Poireau common. (Leek). (Angl.) *V. Poireau long*, p. 297.
— de Musselbourg, p. 298.
— dicker kurzer Rouen'scher. (Lauch). (All.) *V. Poireau gros de Rouen*, p. 298.
— dickpolligter Winter. (Lauch). (All.), p. 299.
— flag London. (Leek). (Angl.), p. 299.
— gros court, p. 297.
— gros de Rouen, p. 298.
— grosser dicker Brabanter. (Lauch). (All.), p. 299.
— jaune du Poitou, p. 298.
— jaune très gros court. *V. Poireau jaune du Poitou*, p. 298.
— large Rouen. (Leek). (Angl.) *V. Poireau gros de Rouen*, p. 298.
— long, p. 297.
— Musselburgh. (Leek). (Angl.) *V. Poireau de Musselbourg*, p. 298.
— neuer gelber von Poitou. (Lauch). (All.) *V. Poireau jaune du Poitou*, p. 298.
— petit de montagne, p. 299.
— supérieur. *V. Poireau de Musselbourg*, p. 298.
POIRÉE à carde blanche, p. 299.
— à carde frisée, p. 300.
— à carde jaune, p. 300.
— à carde rouge, p. 300.
— a cardo. (Bietola), (Ital.) *V. Poirée à carde blanche*, p. 299.
— blonde, p. 300.
— Brazilian. (Beet). (Angl.) *V. Poirée à carde jaune*, p. 300.
Poirée Brazilian. (Beet). (Angl.) *V. Poirée à carde rouge*, p. 300.
— common. (Beet). (Angl.) *V. Poirée blonde*, p. 300.
— da erbace. (Bietola). (Ital.) *V. Poirée blonde*, p. 300.
— large white. (Beet). (Angl.) *V. Poirée à carde blanche*, p. 299.
— mit gold Blättern. (Mangold). (All.) *V. Poirée à carde jaune*, p. 300.
— mit rothem Blättern. (Mangold). (All.) *V. Poirée à carde rouge*, p. 300.
— Sea-Kale. (Beet). (Angl.) *V. Poirée à carde blanche*, p. 299.
— silber (Mangold). (All.) *V. Poirée à carde blanche*, p. 299.
— silberbeete, Beiskohl. (All.) *V. Poirée à carde blanche*, p. 299.
— silver. (Beet). (Angl.) *V. Poirée à carde blanche*, p. 299.
— white. (Beet). (Angl.) *V. Poirée blonde*, p. 300.
Poirée. *V. Poireau*, p. 296.
POIS, p. 301.
— à bouquet. *V. Pois nain ordinaire*, p. 314.
— à bouquet. *V. Pois sans parchemin à fleur rouge*, p. 320.
— à cosse violette, p. 311.
— à écosser à rames, p. 302.
— à écosser nains, p. 312.
— à la moelle de Victoria, p. 309.
— à la reine. *V. Pois Michaux de Hollande*, p. 303.
— à la reine. *V. Pois nain ordinaire*, p. 314.

Pois à la reine. *V. Pois nain vert impérial*, p. 317.
— à ombelle, p. 323.
— allerfrüheste Schalerbse. (All.) *V. Pois Michaux de Hollande*, p. 303.
— asperge. *V. Lotier cultivé*, p. 218.
— Asterbse. p. 329.
— banksian marrow. (Pea). (Angl.), p. 326.
— baron, p. 324.
— baudis hâtif, p. 324.
— bécu, *V. Pois chiche*, p 329
— Bellamy's green marrow. (Pea). (Angl.), p. 327.
— bergère. *V. Pois Michaux de Hollande*, p. 303.
— bianco a grand bacelli. (Pisello). (Ital.) *V. Pois sans parchemin grand à fleur blanche*, p. 319.
— Bishop's dwarf (Pea). (Angl.) *V. Pois nain hâtif*, p. 313.
— Bishop's long pod (Pea). (Angl.) *V. Pois de Bishop à longue cosse*, p. 314.
— Bivort, p. 328.
— blanc. *V. Pois chiche*, p. 329.
— blanc du prince Dalgorouski, p. 328.
— blaue Preussische Erbse. (All.) *V. Pois nain vert petit*, p. 318.
— blue Spanish dwarf (Pea). (Angl.), p. 326.
— braun körnige Zuckererbse. (All.) *V. Pois sans parchemin à fleur rouge* p. 320.
— Bretagner Zwergerbse. (All.) *V. Pois très nain de Bretagne*, p. 315.
— breton. *V. Gesse cultivée*, p. 153.
— British queen (Pea). (Angl.), p. 324
— Büschelerbse. (All.) *V. Pois turc à fleur blanche*, p. 312.
Pois Buchsbaumererbse. (All.) *V. Pois sans parchemin nain hâtif de Hollande*, p. 322.
— Burbridge's surprise (Pea). (Angl.), p. 325.
— capucine. p. 328.
— carré. *V. Gesse cultivée*, p. 153.
— carré à œil noir, p. 324.
— carré blanc, p. 307.
— carré fin. *V. Pois Clamart*, p. 307.
— carré vert p. 308.
— champion d'Écosse, p. 316.
— champion of England, Fairbeard's (Pea). (Angl.), p. 327.
— champion of Scotland (Pea). (Angl.) *V. Pois champion d'Écosse*, p. 316.
— chiche, p. 329.
— chiche rouge, p. 329.
— Chick-Pea. (Angl.) *V. Pois chiche*, p. 329.
— chocolat. *V. Pois sans parchemin à fleur rouge*, p. 320.
— ciche. *V. Pois chiche*, p. 329.
— clamart, p. 307.
— clamart hâtif, p. 324.
— corne de bélier. *V. Pois sans parchemin grand à fleur blanche*, p. 319.
— cornu. *V. Pois chiche*, p. 329.
— cosaque. *V. Pois d'Auvergne*, p. 305.
— couronné. *V. Pois turc à fleur blanche*, p. 312.
— crapeau (de Brest), p. 324.
— crochu à large cosse. *V. Pois sans parchemin grand à fleur blanche*, p. 319.
— crown. (Pea). (Angl.) *V. Pois turc à fleur blanche*, p. 312.

Pois d'Alger. *V. Pois sans parchemin géant*, p. 320.
— d'Astracan à grande cosse, p. 328.
— d'Auvergne, p. 305.
— da fresca. (Piselli). (Ital.) *V. Pois à écosser à rames*, p. 302.
— da sgranare (Piselli) (Ital.). *V. Pois à écosser à rames*, p. 302.
— da sgranare i nani (Piselli) (Ital.). *V. Pois à écosser nains*, p. 312.
— Danecroft, Girling's (Pea). (Angl.), p. 326.
— de Bishop à longue cosse, p. 314.
— de brebis. *V. Pois chiche*, p. 329.
— de Castrowa, p. 328.
— de Gouvigny, p. 306.
— de la Sainte-Catherine. *V. Pois michaux ordinaire*, p. 304.
— de Lorraine, p. 323.
— de Marly, p. 306.
— de Simbiroug, p. 328.
— de terre. *V. Arachide*, p. 9.
— di Clamart (Pisello) (Ital.). *V. Pois de Clamart*, p. 307.
— di Marly (Pisello) (Ital.). *V. Pois de Marly*, p. 306.
— di Rueile (Pisello) (Ital.). *V. Pois michaux de Ruelle*, p. 304.
— doigt de Dame, p. 305.
— Doldenerbse (All.). *V. Pois turc à fl. blanche*, p. 312.
— Dominé, p. 324.
— doré, p. 311.
— du Brésil. *V. Pois ridé de Knight*, p. 309.
— du gouvernement de Jaroslaff, p. 328.
— du gouvernement de Vladimir, p. 328.
Pois dwarf Peas (Angl.). *V. Pois à écosser nains*, p. 312.
— dwarf green Mammoth (Pea). (Angl.), p. 325.
— dwarf green Mammoth (Pea). (Angl.), p. 326.
— dwarf marrow fat (Pea). (Angl.), p. 326.
— dwarf sugar Peas (Angl.). *V. Pois sans parchemin nains*, p. 322.
— dwarf sugar (Pea) (Angl.), p. 326.
— early Auvergne (Pea) (Angl.). *V. Pois d'Auvergne*, p. 305.
— early Badelean (Pea). (Angl.), p. 327.
— early Charlton (Pea). (Angl.), p. 326.
— early Daniel O'Rourke (Pea). (Angl.), p. 324.
— early double blossom (Pea). (Angl.), p. 325.
— early dwarf de Grace (Pea) (Angl.). *V. Pois sans parchemin nain hâtif de Hollande*, p. 322.
— early dwarf frame (Pea) (Angl.). *V. Pois michaux de Hollande*, p. 303.
— early dwarf long podded (Pea). (Angl.), p. 326.
— early emperor (Pea) (Angl.). *V. Pois empereur hâtif*, p. 303.
— early extra (Pea). (Angl.), p. 327.
— early Hotspur (Pea). (Angl.), p. 327.
— early race horse (Pea). (Angl.), p. 327.
— early rival Danecroft (Pea). (Angl.), p. 326.
— early tall Waterloo marrow fat (Pea). (Angl.), p. 326.
— Ecleps, Burbridge's (Pea). (Angl.), p. 326.

Pois Einfassungserbse (All.). *V. Pois très nain de Bretagne*, p. 315.
— empereur hâtif, p. 303.
— Englische Bischofs Maipahlerbse (All.). *V Pois nain hâtif*, p. 313.
— Epp's lord Raglan (Pea). (Angl.), p. 327.
— Fächererbse (All.). *V. Pois sans parchemin nain hâtif de Hollande*, p. 322.
— Fairbeard's non pareil (Pea). (Angl.), p. 327.
— fava (Pisello) (Ital.). *V. Pois fève*, p. 307.
— fève, p. 307.
— Flack's Victory (Pea). (Angl.), p. 327.
— Fontanelle, p. 328.
— Franzerbse (All.). *V. Pois nain hâtif*, p. 313.
— frühe Brockel (Erbse) (All.). *V. Pois michaux de Hollande*, p. 303.
— frühe Spaliererbse (All.). *V. Pois michaux de Hollande*, p. 303.
— frühe weisse Maikopferbse (All.). *V. Pois michaux de Hollande*, p. 303.
— frühe Zwergerbse (All.). *V. Pois nain hâtif*, p. 313.
— frühzeitige Ausbrecherbse (All.). *V. Pois michaux de Hollande*, p. 303.
— géant, p. 310.
— gesse. *V. Gesse cultivée*, p. 153.
— goulus à rames, p. 318.
— grand vert Mammoth, p. 309.
— gras. *V. Gesse cultivée*, p. 153.
— graue Spanische Ausbrecherbse (All.), p. 329.
Pois gris. *V. Pois chiche*, p. 329.
— Great Britain (Pea). (Angl.), p. 326.
— green (Pea) (Angl.). *V. Pois carré vert*, p. 308.
— green Mammoth, Hair's (Pea). (Angl.), p. 326.
— gros vert normand. *V. Pois carré vert*, p. 308.
— grosse blaublühende Zuckererbse (All.). *V. Pois sans parchemin à fl. rouge*, p. 320.
— grosse Englische imperial (Erbse) (All.), *V. Pois carré vert*, p. 308.
— grosse graue Säbelerbse (All.). *V. Pois sans parchemin à fl. rouge*. p. 320.
— grosse grüne Normanderbse (All.). *V. Pois carré vert*, p. 308.
— grosse Schwert-Zuckererbse, Holländische Ackererbse (All.) *V. Pois sans parchemin à fl. rouge*, p. 320.
— grosso seme zuccherino (Pisello) (Ital.). *V. Pois nain gros sucré*, p. 315.
— grosso verde di Normandia (Pisello) (Ital.). *V. Pois carré vert*, p. 308.
— grünbleibende Krup-Pahlerbse (All.). *V. Pois nain vert petit*, p. 318.
— grüne Brockelerbse (All.). *V. Pois nain petit vert*, p. 318.
— grüne Folger (Erbse) (All.) *V. Pois nain vert petit*, p. 318.
— grüne Französische Erbse (All.). *V. Pois nain vert petit*, p. 318.
— grüne Topferbse (All.). *V. Pois nain vert petit*, p. 318.

Pois hâtif de Suresne, p. 324.
— Holländische Michauxerbse (All.) *V. Pois michaux de Hollande*, p. 303.
— Honey, p. 325.
— imperial dwarf blue (Pea) (Angl.). *V. Pois nain vert impérial*, p. 317.
— imperial, Flack's (Pea). (Angl.), p. 326.
— indented green marrow (Pea). (Angl.), p. 327.
— Isherwood's railway (Pea). (Angl.), p. 327.
— Kicher Erbse (All.). *V. Pois chiche*, p. 329.
— king of the marrow, Waite's (Pea). (Angl.), p. 325.
— kleine Holländische Zuckererbse (All.). *V. Pois sans parchemin nain hâtif de Hollande*, p. 322.
— Knight's dwarf green (Pea) (Angl.). *V. Pois ridé nain vert*, p. 317.
— Knight's dwarf white (Pea) (Angl.). *V. Pois ridé nain*, p. 316.
— Knight's grosse Markerbse (All.). *V. Pois ridé de Knight*, p. 309.
— Knights kleine Markerbse (All.). *V. Pois ridé nain*, p. 316.
— Knight's tall marrow (Pea) (Angl.) *V. Pois ridé de Knight*, p. 309.
— Kronenerbse (All.). *V. Pois turc à fl. blanche*, p. 312.
— kurze Kaperbse (All.). *V. Pois nain vert petit*, p. 318.
— le plus hâtif. *V. Pois michaux de Hollande*, p. 303.
Pois le plus hâtif biflore de Cendbrugge, p. 328.
— Lyn's prolific (Pea). (Angl.), p. 325.
— mange-tout à rames, p. 318.
— mangia tutto (Pisello) (Ital.). *V. Pois sans parchemin à rames*, p. 318.
— marrow fat (Pea). (Angl.), p. 325.
— marrow Shanley (Pea). (Angl.), p. 327.
— michaux (Pisello) (Ital.). *V. Pois michaux ordinaire*, p. 304.
— michaux à œil noir, p. 324.
— michaux de Hollande, p. 303.
— michaux de Nanterre, p. 324.
— michaux de Ruelle, p. 304.
— michaux d'Olanda (Pisello) (Ital.). *V. Pois michaux de Hollande*, p. 303.
— michaux ordinaire, p. 304.
— michemolette, p. 324.
— monastery marrow, p. 327.
— nain de Brest hâtif, p. 323.
— nain de Hollande. *V. Pois nain ordinaire*, p. 314.
— nain de Joseph, p. 323.
— nain de Keroulas, p. 323.
— nain de Lévêque, p. 323.
— nain gros sucré, p. 315.
— nain hâtif, p. 313.
— nain hâtif à écosser, p. 328.
— nain ordinaire, p. 314.
— nain très hâtif à châssis, p. 313.
— nain vert anglais. *V. Pois nain vert petit*, p. 318.
— nain vert de Groom, p. 325.
— nain vert gros, p. 317.
— nain vert impérial, p. 317.
— nain vert petit, p. 318.

Pois nano d'Olanda (Pisello) (Ital.). *V. Pois nain ordinaire.*
— nano di Bretagna (Pisello) (Ital.). *V. Pois très nain de Bretagne*, p. 315.
— nano primaticcio (Pisello) (Ital.). *V. Pois nain hâtif*, p. 313.
— nano verde di Prussia (Pisello) (Ital.). *V. Pois nain vert gros*, p. 317.
— nanone verne picciole (Pisello) (Ital.). *V. Pois nain vert petit*, p. 318.
— Napoléon (Pea) (Angl.). *V. Lentille du Canada*, p. 217.
— nec plus ultra, p. 325.
— New-York, p. 325.
— niedrige Treiberbse (All.). *V. Pois très nain de Bretagne*, p. 315.
— non pareil (Pea) (Angl.). *V. Pois carré vert*, p. 308.
— Pahlerbse (All.). *V. Pois michaux de Hollande*, p. 303.
— Pahlerbse (All.). *V. Pois nain vert petit*, p. 318.
— Paul's prolific (Pea). (Angl.), p. 325.
— perdrix (Partridge ?), p. 325.
— piccioli piselli di Parigi (Ital.). *V. Pois michaux ordinaire.*
— pointu. *V. Pois chiche*, p. 329.
— prince Albert, p. 302.
— prince Albert (Pea) (Angl.). *V. Pois prince Albert*, p. 302.
— prodige, p. 327.
— prolific marrow, Danecroft (Pea). (Angl.), p. 327.
— quadrato bianco (Pisello) (Ital.). *V. Pois carré blanc*, p. 307.
Pois quadrato fino (Pisello) (Ital.). *V. Pois clamart*, p. 307.
— quarantain (de Niort), p. 324.
— queen of the dwarfs (Pea). (Angl.), p. 325.
— red flowered sugar (Pea) (Angl.). *V. Pois sans parchemin à fl. rouge*, p. 320.
— redman's imperial (Pea). (Angl.), p. 327.
— reliance, Thurston's (Pea). (Angl.), p. 327.
— ridé de Knight à rames, p. 309.
— ridé di Knight (Pisello) (Ital.). *V. Pois ridé de Knight*, p. 309.
— ridé nain, p. 316.
— ridé nain vert, p. 317.
— ridé vert à rames, p. 310.
— Ringwood's marrow (Pea). (Angl.), p. 325.
— rothblühende Zuckererbse (All.). *V. Pois sans parchemin à fl. rouge*, p. 320.
— Rothschild, p. 323.
— rouge. *V. Haricot de Prague rouge*, p. 160.
— Saint-Quentin. p. 323.
— Sangster, nº 1, p. 327.
— sans parchemin à cosse blanche, p. 321.
— sans parchemin à cosse jaune, p. 321.
— sans parchemin à demi rames, p. 319.
— sans parchemin à fleur rouge, p. 320.
— sans parchemin à rames, p. 318.
— sans parchemin, géant, p. 320.
— sans parchemin grand à fleur blanche, p. 319.
— sans parchemin nains, p. 322.

Pois sans parchemin nain de deuxième saison, *V. Pois sans parchemin nain ordinaire*, p. 322.
— sans parchemin nain hâtif de Hollande, p. 322.
— sans parchemin nain ordinaire, p. 322.
— sans parchemin vert, p. 323.
— sans pareil, p. 324.
— Schal-Erbsen. (All.) *V. Pois à écosser à rames*, p. 302.
— scimitar blue (Pea). (Angl.), p. 325.
— sanza pelle. (Pisello). (Ital.) *V. Pois sans parchemin à rames*, p. 318.
— senza pelle a fior rossi (Pisello). (Ital.) *V. Pois sans parchemin à fleur rouge*, p. 320.
— senza pelle a mezze rame (Pisello). (Ital.) *V. Pois sans parchemin à demi-rames*, p. 319.
— senza pelle nani e precoci. (Pisello). (Ital.) *V. Pois sans parchemin nain hâtif de Hollande*, p. 322.
— senza pelle nano ordinario. (Pisello). (Ital.) *V. Pois sans parchemin nain ordinaire*, p. 322.
— serpette. *V. Pois d'Auvergne*, p. 305.
— Sichelerbse. (All.) *V. Pois sans parchemin à fleur rouge*, p. 320.
— Spanische Marotte Erbse (All.), p. 329.
— Spanische Michauxerbse (All.), p. 329.
— sucré. *V. Lotier cultivé*, p. 218.
— sugar Peas (Angl.) *V. Pois sans parchemin à rames*, p. 318.
— surprise, Burbridge's (Pea). (Angl.), p. 326.
— surprise, Fairbeard's (Pea). (Angl.), p. 326.
Pois tall (Pea). (Angl.) *V. Pois à écosser à rames*, p. 302.
— tall green Mammoth (Pea). (Angl.) *V. Pois grand vert Mammoth*, p. 309.
— Taylor's prolific (Pea). (Angl.), p. 325.
— Tchernigoff, p. 328.
— tous les nœuds. *V. Pois nain hâtif*, p. 313.
— très hâtif et très productif, dit de Mai, p. 328.
— très hâtif uniflore de Gendbrugge, p. 328.
— très nain de Bretagne, p. 315.
— turc à fleur blanche, p. 312.
— turc à fleur blanche, sans parchemin, p. 324.
— turc à fleur rouge, p. 312.
— turc à fleur rouge, sans parchemin, p. 323.
— Türkische (Erbse). (All.) *V. Pois turc à fleur blanche*, p. 312.
— Victoria marrow (Pea). (Angl.) *V. Pois à la moelle de Victoria*, p. 309.
— volltragende gelbe Englische Maierbse. (All.) *V. Pois Michaux de Hollande*, p. 303.
— volltragende Krup-Pahlerbse. (All.) *V. Pois nain hâtif*, p. 313.
— white Mammoth, Hair's (Pea). (Angl.), p. 326.
— will watch, Fairbeard's (Pea). (Angl.), p. 327.
— winged (Pea). (Angl.) *V. Lotier cultivé*, p. 218.
— Woodford's green marrow (Pea). (Angl.) p. 325.

Pois Zucker-Erbse. (All.) *V. Pois sans parchemin à rames*, p. 318
— Zwerg-Schal Erbsen. (All.) *V. Pois à écosser nains*, p. 312.
— Zwerg-Zucker Erbsen. (All.) *V. Pois sans parchemin nains*, p. 322.
Pois, *V. Haricot*, p. 155.
Poivre d'Espagne. *V. Piment*, p. 290.
— d'Inde. *V. Piment*, p. 290.
— de Calicut. *V. Piment*, p. 290.
— de Guinée. *V. Piment*, p. 290.
— de Portugal. *V. Piment*, p. 290.
— du Brésil. *V. Piment*, p. 290.
— long. *V. Piment long*, p. 291.
Poivron. *V. Piment*, p. 290.
Pomme d'amour. *Tomate rouge grosse*, p. 377.
Pomme d'or. *V. Tomate rouge grosse*, p. 377.
POMME DE TERRE, p. 330.
— Aberdeen favorite, p. 344.
— à feuille de frêne, p. 343.
— à peau noire, p. 355.
— à pourceaux, p. 342.
— agricultural kidney, p. 348.
— albiflore, p 345.
— Allan's early, p. 349.
— américaine blanche ronde tardive, p. 348.
— américaine de Key, p. 351.
— américaine hâtive élevée, p. 342.
— américan pink, p. 350.
— ananas, *V. Pomme de terre artichaut jaune*, p. 333.
— ananas longue, p. 346.
— artichaut dégénérée, p. 347.
— artichaut jaune, p. 333.
Pomme de terre artichaut jaune ou ananas, p. 346.
— artichaut rouge, p. 353.
— ash leaved kidney, p. 348.
— ash leaved round, p. 345.
— asperge, p. 346.
— Augustine, p. 345.
— Bangor de Cork, p. 351.
— Bangor rouge, p. 351.
— Benefits, p. 349.
— Bertin blanc, p. 343.
— Bertin noire, p. 354.
— Bertin noire non marbrée, p. 354.
— Bertin rouge, p. 350.
— black monocco, p. 354.
— Black's seedling, p. 344.
— blanc de neige de Masgrove, p. 343.
— blanche amidon, p. 349.
— blanche de Dryden, p. 348.
— blanche de Villersexel, p. 343.
— blanche hâtive à taches bleues, p. 344.
— blanche hâtive à tête basse, p. 349.
— bleue, p. 356.
— bleue des forêts, p. 354.
— bleue hâtive, p. 356.
— bloc jaune, p. 343.
— blue horn, kidney, p. 356.
— bollen, p. 352.
— boudin blanc, p. 346.
— boudin noir, p. 356.
— boudin rouge, p. 353.
— Bourbon Lancy, p. 356.
— Boru. *V. Pomme de terre rosace*, p. 335.
— Boru ou rosée de Conflans, p. 353.
— brugeoise, p. 349.
— Bryone Glorian, p. 344.

Pomme de terre buffle, p. 354.
— buffle oblongue, p. 351.
— Canada, p. 350.
— Cape of Good Hope kidney, p. 348.
— Castarphine hill early, p. 344.
— Champion, p. 341.
— Champion hâtive, p. 341.
— Champion tardive, p. 342.
— Chandernagor, p. 340.
— chave, p. 332.
— châtaigne, p. 351.
— châtaigne Sainville. *V. Pomme de terre noisette-Sainville*, p. 332.
— circassienne, p. 345.
— cluster early white, p. 344.
— comice d'Amiens, p. 346.
— common blue field, p. 356.
— Connaught Cup, p. 348.
— Cork red, p. 351.
— cornichon français, p. 356.
— cornichon rose de Hollande, p. 353.
— cornichon suisse, p. 356.
— cornichon violet, p. 356.
— cornicino giallo (Patata) (ital.). *V. P. de terre jaune longue de Hollande*, p. 330.
— Cornwall, p. 347.
— Covent Garden, p. 345.
— cueilleuse, p. 353.
— cueilleuse. *V. P. de terre pousse-debout*, p. 336.
— d'Egypte, p. 347.
— d'Ostérode, p. 349.
— de Forley, p. 343.
— de Hovorst, p. 342.
— de la Chine, p. 346.
— de la Havane ou de la Louisiane, p. 346.
Pomme de terre de la St-Jean, p. 342.
— de la St-Jean. *V. P. de terre Segonzac*, p. 333.
— de la St-Jean améliorée, p. 345.
— de Rohan, p. 339.
— de Zélande, p. 345.
— des Cordillières, p. 334.
— des États-Unis, p. 348.
— des Polders, p. 346.
— délices hâtive de Fox, p. 343.
— Descroizilles nouvelle, p. 350.
— Devonshire red, p. 350.
— Dickson early field, p. 344.
— divergente, p. 349.
— Dod's seedling, p. 344.
— doigt de Dame. *V. P. de terre Mangel Wurzel*, p. 337.
— Don, p. 343.
— dormeuse, p. 345.
— Douglas, p. 343.
— Dropper, p. 350.
— du cap de Bonne-Espérance. p. 348.
— du Périgord, p. 345.
— Duagienne, p. 353.
— Dunkerque, p. 342.
— Durham, p. 352.
— early american, p. 341.
— early-Don, p. 344.
— egyptian new kidney, p. 353.
— emperor, p. 355.
— entire black, p. 356.
— Esselback, p. 344.
— Esselback kidney, p. 351.
— Falconer's kidney, p. 353.
— farmer's black, p. 355.
— fermière, p. 351.
— Filassier, p. 341.

Pomme de terre fine hâtive d'Amérique, p. 342.
— flamming or pale red, p. 352.
— Fonely round white early, p. 344.
— Foxe's John Bull, p. 347.
— globe hâtive de Fox, p. 343.
— golden sauvage, p. 355.
— gold finder, p. 345.
— gris flamand, p. 349.
— grise écossaise, p. 355.
— grisette, p. 350.
— grosse blanche, p. 349.
— grosse excellente, p. 341.
— guyraudienne, p. 345.
— Haigh superb kidney, p. 347.
— Halle de Staffold, p. 355.
— haricot, p. 346.
— hâtive à châssis, p. 343.
— hâtive à feuille de frêne, p. 341.
— hâtive d'Hopetoun, p. 343.
— hâtive de Londres, p. 343.
— hâtive de Pontarlier, p. 349.
— hâtive de Ross, p. 343.
— hâtive de semence, p. 341.
— hâtive de Wellington, p. 343.
— hâtive de Williamson, p. 343.
— hétéroclite longue, p. 347.
— hétéroclite ronde, p. 341.
— Hézard, p. 345.
— Hobekiers, p. 345.
— hollandaise hâtive, p. 346.
— Hosen Muller, p. 349.
— igname. *V. P. de terre yam*, p. 337.
— imbriquée, p. 346.
— imder sauk Dambar, p. 344.
— imperial kidney, p. 353.
— Invermay early, p. 344.
Pomme de terre Irish pink, p. 344.
— irlandaise de Douglas, p. 355.
— Irlande tardive, p. 353.
— issue de la Sageret, p. 350.
— jaune d'août, p. 342.
— — d'Islande, p. 342.
— — d'œuf. *V. P. de terre des Cordillières*, p. 334.
— — hâtive, p. 343.
— — hâtive, p. 345.
— — hâtive, p. 345.
— — hâtive ronde, p. 341.
— — longue, p. 347.
— — longue de Hollande, p. 330.
— — longue très hâtive, p. 347.
— — ronde, p. 342.
— — précoce d'Allemagne, p. 348.
— Jeancé, p. 345.
— John's early, p. 344.
— Kay early purple, p. 352.
— Kent kidney, p. 346.
— kidney, p. 331.
— — à feuille de frêne, p. 347.
— — américaine marbrée, p. 348.
— — d'Albanie, p. 353.
— — de Southerland, p. 348.
— — géante de Musgrave, p. 348.
— — géante de Robertson, p. 353.
— — hâtive des champs, p. 347.
— — jaune, p. 347.
— — noire, p. 355.
— — rouge longue de Londres, p. 355.
— — sans pareille, p. 348.
— — tardive des champs, p. 347.
— Kirkwall kidney, p. 347.
— Knight, p. 347.

Pomme de terre l'anglaise, p. 342.
— l'agathe, p. 354.
— l'épais buisson, p. 345.
— l'Irlande tardive, p. 350.
— l'œil violet rouge, p. 354.
— l'orpheline, p. 346.
— la Bangor violette; p. 355.
— la Batave, p. 346.
— la Bavière, p. 352.
— la beaudouine, p. 351.
— la Beaulieu, p. 349.
— la belle Ardennes, p. 351.
— la belle ochreuse, p. 349.
— la Bellot, p. 351.
— la Berbourg, p. 352.
— la Berger, p. 347.
— la bernarde, p. 350.
— la Bertin, p. 350.
— la bicolore, p. 354.
— la blanche, p. 346.
— la blanche à fl. blanche, p. 342.
— la blanche à fl. violette? p. 343.
— la blanche coupe, p. 349.
— la bleue de Londres, p. 354.
— la bleue de Zélande, p. 354.
— la bleue noirâtre, p. 354.
— la bonne Bellot, p. 351.
— la bonne d'août, p. 347.
— la bonne Wilhelmine, p. 342.
— la Bosc, p. 347.
— la Calcinger, p. 350.
— la Cantorbéry, p. 348.
— la cent-jours, p. 343.
— la chair rouge, p. 352.
— la Challan, p. 353.
— la charbonnière, p. 354.
— la Chaucey, p. 351.
Pomme de terre la chinoise, p. 345.
— la claire bonne, p. 349.
— la commune, p. 353.
— la corne de vache, p. 348.
— la corsicaine, p. 350.
— la coton, p. 351.
— la coupe, p. 355.
— la cylindrique. p. 346.
— la Dailly, p. 344.
— la Daubenton, p. 342.
— la Decouflé, p. 355.
— la de Fayolle, p. 342.
— la dégénérée de la Gilbert, p. 355.
— la dégénérée de la truffe d'août, p. 350.
— la dégénérée de la violette Sageret, p. 355.
— la Descroizille, p. 338.
— la Desechelle, p. 355.
— la Dombasle, p. 343.
— la dorée, p. 355.
— la dorée, p. 351.
— la dorée bicolore, p. 350.
— la Duchesne, p. 347.
— la feuille de haricot, p. 344.
— la fine peau, p. 342.
— la fruit à pain, p. 342.
— la Gilbert, p. 355.
— la grosse baie, p. 343.
— la hâtive, p. 344.
— la hâtive de Bourbon-Lancy, p. 354.
— la hâtive de Châteaurenard, p. 354.
— la hâtive de Meudon, p. 350.
— la hâtive de Ville d'Avray, p. 349.
— la Jacof, p. 351.
— la Jacquinot de Presle, p. 343.
— la jaune blanche, p. 346.
— — d'août ou longue d'août, p. 347.

Pomme de terre la jaune d'œil, p. 344.
— la jaune haricot, p. 347.
— la jaune semi-longue, p. 343.
— la jaune tardive, p. 344.
— la Jeanette, p. 348.
— la Jersey, p. 354.
— la Kopaire, p. 355.
— la Lante, p. 341.
— la longue anglaise, p. 355.
— la longue corne, p. 353.
— la longue d'été et d'hiver. p. 47.
— la longue hâtive nouvelle, p. 353.
— la Luxembourg, p. 348.
— la marbrée, p. 355.
— la mayençaise, p. 350.
— la Mercer, p. 354.
— la Miller, p. 351.
— la Morel de Vindé, p. 353.
— la Mouffin, p. 349.
— la New-York, p. 344.
— la noire, p. 355.
— la noisette, p. 351.
— la nouvelle des Vosges, p. 349.
— la panachée rosâtre, p. 349.
— la peau violette, p. 355.
— la petite Hollande, p. 346.
— la petite jaune, p. 346.
— la petite panachée, p. 346.
— la Picry, p. 346.
— la Pictet, p. 355.
— la pomme de pin, p. 346.
— la précoce Schaerbeck, p. 351.
— la précoce van ès-extra, p. 347.
— la prime rouge, p. 350.
— la quarantaine, p. 353.
— la reinette, p. 342.
— la Rhénoise, p. 354.
Pomme de terre la Rock, p. 344.
— la rognon, p. 346.
— la rognon jaune, p. 350.
— la rose jaunâtre, p. 349.
— la rose jaune, p. 351.
— la rose obronde, p. 349.
— la rose œil, p. 349.
— la rouge écailleuse, p. 352.
— la rouge-pâle, p. 351.
— la Sageret, p. 349.
— la Sageret, p. 352.
— la Sageret, p. 355.
— la Sainclair, p. 347.
— la Saint-Jean de M. Chazal, p. 353.
— la Saulnier, p. 350.
— la sauvage du Chili, p. 350.
— la Saxe, p. 350.
— la Schaaden, p. 352.
— la semi-rouge, p. 350.
— la six semaines. p. 342.
— la Sommeiller, p. 348.
— la souris jaune, p. 348.
— la suisse, p. 356.
— la tardive d'Ardennes, p. 351.
— la Tessier, p. 353.
— la Thaer, p. 351.
— la Thouin, p. 351.
— la tige couchée, p. 342.
— la Tripet, p. 350.
— la turlusienne, p. 344.
— la variante, p. 344.
— la vierge, p. 349.
— la violette à chair marbrée, p. 355.
— la violette rude, p. 355.
— la Virolle, p. 49.
— la Young, p. 343.
— la zélandaise, p. 344.

Pomme de terre lady Mary, p. 354.
— Lancashire, pink eyed, p. 351.
— Lankmann. *V. P. de terre Chandernagor*, p. 340.
— large irish kidney, p. 348.
— late London dwarf blue kidney, p. 356.
— Lawhead early red, p. 351.
— Lawson's prolific, p. 344.
— Lawson's conqueror, p. 345.
— le bon pommier, p. 352.
— le cornichon français, p. 353.
— le long brin, p. 349.
— Legston, p. 351.
— Lémon, p. 345.
— les murs de la Grande-Bretagne, p. 342.
— Limale, p. 342.
— little nut, p. 344.
— London-Don, p. 344.
— London dwarf kidney, p. 348.
— longue allemande, p. 353.
— longue précoce, p. 347.
— Lumper, p. 347.
— Lumper, p. 354.
— Lumpers, p. 342.
— magnificent, p. 347.
— magnificent kidney, p. 348.
— Mairten's early, p. 344.
— Manly nº 1, p. 341.
— Manly nº 2, p. 341.
— Manly's early, p. 345.
— Mangel-Wurzel, p. 337.
— marjolaine. *V. P. de terre kidney*, p. 331.
— Marjolin. *V. P. de terre kidney*, p. 331.
Pomme de terre Marjolin tardive, p. 345.
— Martin's prolific globe, p. 342.
— Martin's superior early prolific, p. 341
— matchless kidney, p. 348.
— Miller's thumb kidney, p. 353.
— minum cup, p. 342.
— montagnarde tardive, p. 343.
— mousson blanche, p. 348.
— mousson rose, p. 349.
— mylord, p. 349.
— naine à châssis, p. 341.
— naine hâtive, p. 331.
— naine hâtive américaine, p. 341.
— naine hâtive américaine, p. 342.
— naine hâtive de Londres, p. 348.
— nana primaticcia (Patata) (Ital.). *V. P. de terre naine hâtive*, p. 331.
— nec plus ultra, p. 341.
— neuf-semaines, p. 343.
— neuf-semaines à œil violet, p. 354.
— new american kidney, p. 348.
— noire américaine, p. 355.
— noire à œil blanc; p. 355.
— noire de semence, p. 355.
— noire des montagnes de la Suisse, p. 354.
— noire écossaise, p. 355.
— noire rugueuse, 1834, p. 355.
— noisette-Sainville, p. 332.
— nouvelle kidney, à feuille d'orme, p. 348.
— nouvelle kidney de Bedford, p. 356.
— Olanda gialla (Patata) (Ital.). *V. P. de terre jaune longue de Hollande*, p. 330.
— old scotch white, p. 344.
— on on potatoe, p. 351.

Pomme de terre Orchards, p. 344.
— Ox noble, p. 342.
— parmentière. *V. P. de terre jaune longue de Hollande*, p. 330.
— particulière de Londres, p. 341.
— pâte blanche, p. 352.
— Patersons, p. 343.
— patraque blanche, p. 349.
— patraque jaune, p. 342.
— patraque rouge, p. 350.
— patraque rouge, p. 352.
— peruvian, p. 343.
— péruvienne, p. 343.
— Philadelphie, p. 342.
— pink eyed Dairy maid, p. 352.
— plate de M. Bailly, p. 352.
— Poppies, p. 343.
— pousse-debout, p. 336.
— pousse-debout, p. 353.
— précoce de Harvey, p. 342.
— Prince de Galles, p. 342.
— Prince Régent, p. 345.
— printanière de Sarreguemines, p. 350.
— profit du pauvre homme, p. 354.
— prolifique hâtive, p. 343.
— prolifique tardive, p. 344.
— purple, p. 356.
— purple skinned early, p. 352.
— pygmée de Ross, p. 347.
— quarantaine. *V. P. de terre Kidney*, p. 331.
— quarante pour un de Taylor, p. 335.
— Quebec profit, p. 344.
— Rafford kidney, p. 356.
— red apple, p. 350.
— red apple, p. 355.
— red early field, p. 352.
Pomme de terre red from Norway, p. 352.
— red pine apple, p. 353.
— régénérée, p. 345.
— reinette du Gatinais, p. 342.
— réniforme, p. 343.
— rognon, p. 347.
— rognon de coq, p 346.
— Rohan jaune? p. 342.
— ronde de Pert, p. 342.
— rosace, p. 335.
— rosace de Villiers-le-Bel p. 353.
— rosace de Villiers-le-Bel. *V. Pomme de terre rosace*, p. 335.
— Roscovite, p. 345.
— rosée de Conflans, p. 352.
— rosée de Conflans. *V. Pomme de terre rosace*, p. 335.
— rose longue hâtive, p. 353.
— Ross early. p. 354.
— Rostaing, p. 344.
— Rothschild, p. 348.
— rouge d'Espagne, p. 350.
— — d'Irlande, p. 352.
— — de Flandres, p. 350.
— — de Cork, p. 351.
— — de M. le comte de Crouy, p. 350.
— — de Paufers, p. 354.
— — de Petershire, p. 351.
— — de Sawers, p. 351.
— — de Sibérie, p. 350.
— — de Strasbourg, p. 352.
— — hâtive, p. 351.
— — — p. 352.
— — — à tête basse, p. 351.
— — longue de Hollande, p. 336.
— — — de l'Indre, p. 353.
— — — hâtive, p. 353.

Pomme de terre rouge pâle hâtive, p. 352.
— — ronde de Strasbourg, p. 339.
— — rose, p. 349.
— — tardive d'Allemagne, p. 352.
— — — des environs de Strasbourg, p. 352.
— Rough black, p. 346.
— round red, p. 350.
— royale, p. 353.
— russe tardive, p. 342.
— russian lead, p. 351.
— Saint-André de Suède, p. 348.
— Saint-Louis précoce, p. 352.
— — tardive, p. 354.
— Sancerre, p. 345.
— Sauderson, p. 343.
— sauvage, p. 349.
— savoyarde, p. 354.
— saxonne, p. 350.
— Schawen ou Schoowen, p. 345.
— scotch red, p. 350.
— Schultenmann, p. 352.
— second early, p. 344.
— seek no further, p. 344.
— segonzac, p. 333.
— semence de la Bangor rouge, p. 350.
— — de l'Ox-noble, p. 343.
— — du capitaine Fruser, p. 348.
— shaw (Potato). (Angl.) *V. Pomme de terre chave*, p. 332.
— shaw hâtive, p. 343.
— Shetland black, p. 351.
— Sierra-Nevada, p. 345.
— Sodens new early Oxford, p. 342.
— souris, p. 347.
— Staffold Hall, p. 343.
— stolonifère, p. 356.
Pomme de terre stolonifère des montagnes du Mexique, p. 355.
— Sutherland white Kidney, p. 348.
— sweet white, p. 341.
— tardiva d'Irlanda (Patata). (Ital.) *V. Pomme de terre tardive d'Irlande*, p. 334.
— tardive, p. 350.
— — d'Irlande, p. 334.
— — de Pontarlier, p. 349.
— — de Vitry, p. 354.
— — de Wellington, p. 355.
— tartuffo d'Agosto (Patata). (Ital.) *V. Pomme de terre truffe d'août* p 338.
— trouvaille d'or, p. 345.
— truffe d'août, p. 338.
— Unwin's kidney, p. 347.
— variable, p. 347.
— variable shaped kidney, p. 346.
— variété de l'ananas, p. 346.
— variété de la grise écossaise, p. 355.
— Vilmorin, p. 345.
— violette, p. 340.
— violette de Lanilis, p. 354.
— violette de Pontarlier, p. 354.
— violette Godefroy, p. 354.
— violette prodigieuse, p. 354.
— vitelotte, p. 336.
— vitelotte dégénérée, p. 353.
— Wery, p. 356.
— white eyed blue or black, p. 351.
— white pink, p. 355.
— Williamson's early, p. 345.
— Xavier, p. 335.
— Xavier, p. 353.
— Yam, p. 337.

Pomme de terre Yorkshire kidney, p. 347.
— Yorkshire red, p. 355.
Pomme du Pérou. *V. Tomate rouge grosse*, p. 377.
Pommette. *V. Mâche commune*, p. 218.
Pomo d'oro (Ital.). *V. Tomate rouge grosse*, p. 377.
Pondeuse. *V. Aubergine*, p. 15.
Popone (Ital.). *V. Melon*, p. 224.
Popone serpentino (Ital.). *V. Concombre serpent*, p. 101.
Porcelin. *V. Pourpier*, p. 356.
Porcellana (Ital.). *V. Pourpier*, p. 356.
Porcellane. *V. Pourpier*, p. 356.
Porchailles. *V. Pourpier*, p. 356.
Poretta (Ital.). *V. Poireau*, p. 296.
Porette. *V. Poireau*, p. 296.
Porrandello (Ital.). *V. Ail d'Orient*, p. 2.
Porree (All.). *V. Poireau*, p. 296
Porro (Ital.). *V. Poireau*, p. 296.
Portulacca oleracea. *V. Pourpier*, p. 356.
Portulak (All.). *V. Pourpier*, p. 356.
Potato (Angl.). *V. Pomme de terre*, p 330.
Pote. *V. Thym*, p. 377.
Poterium sanguisorba. *V. Pimprenelle*, p. 296.
Potiron. *V. Courge potiron*, p. 111.
Pouilleux. *V. Thym*, p. 377.
Poule grasse. *V. Mâche commune*, p. 218.
Pourcellaine. *V. Pourpier*, p. 356.
Pourcellane. *V. Pourpier*, p. 356.
POURPIER, p. 356.
— dorata (Porcellana) (Ital.). *V. Pourpier doré*, p. 357.
— doré, p. 357.
Pourpier doré à larges feuilles, p. 375.
— gelber (Portulak) (All.). *V. Pourpier doré*, p. 357.
— golden (Purslane). (Angl.) *V. Pourpier doré*, p. 357.
— green (Purslane). (Angl.) *V. Pourpier vert*, p. 357.
— grüner (Portulak). (All.). *V. Pourpier vert*, p. 357.
— vert, p. 357.
Pourrat. *V. Ail d'Orient*, p. 2.
Pourriole. *V. Ail d'Orient*, p. 2.
Pratajolo. (Ital.) *V. Champignon*, p. 51.
Prezzemolo. (Ital.) *V. Persil*, p. 287.
Procacchia. (Ital.) *V. Pourpier*, p. 356.
Prude femme. *V. Arroche*, p. 10.
Puerro. (Esp.) *V. Poireau*, p. 296.
Purslane. (Angl.) *V. Pourpier*, p. 356.
Qinoa white (Angl.) *V. Ansérine quinoa blanc*, p. 7.
Quatre épices. *V. Nigelle aromatique*, p. 265.
Quibombo. (Esp.) *V. Gombo*, p. 154.
QUINOA blanc. *V. Ansérine*, p. 7 et p. 358.
— noir, p. 358.
Quoimio de Virginie. *V. Fraisier écarlate de Virginie*, p. 142.
— du Chili. *V. Fraisier du Chili*, p. 144.
Rabanito (Esp.) *V. Radis*, p. 359.
Rabao. (Port.) *V. Radis*, p. 359.
— de Cavallo (Rabâo). (Port.) *V. Raifort sauvage*, p. 368.
Rabarbaro. (Ital.) *V. Rhubarbe*, p. 369.

Rabinschen. (All.) *V. Mâche commune*, p. 218.
Rabiole. *V. Navet*, p. 245.
Rabioule. *V. Navet*, p. 245.
Rabioule. *V. Navet turnep*, p. 254.
Racine blanche. *V. Panais*, p. 281.
— d'abondance. *V. Betterave*, p. 20.
— de disette. *V. Betterave disette*, p. 24.
RADIS, p. 359.
— à cheval. *V. Raifort sauvage*, p. 368.
— attortigliato di Mans (Rafano). (Ital.) *V. Rave tortillée du Mans*, p. 367.
— bianco commune (Ravenollo). (Ital.) *V. Radis rond blanc*, p. 361.
— black spanish (Radish). (Angl.) *V. Radis noir d'hiver rond*, p. 364.
— blanc d'Augsbourg, p. 365.
— — d'automne. *V. Radis blanc d'Augsbourg*, p. 365.
— — d'hiver à feuille longue de Chine, p. 365.
— — petit hâtif de Hollande. *V. Radis rond blanc hâtif*, p. 362.
— de Russie. *V. Radis jaune d'été*, p. 363.
— de Strasbourg. *V. Radis noir d'hiver rond*, p. 364.
— demi-long, blanc, p. 361.
— — écarlate, p. 361.
— — rose, p. 360.
— — rose de Vaugirard, p. 360.
— gris d'été oblong, p. 363.
— — rond, p. 363.
— Halb-Rettig. (All.) *V. Radis jaune d'été*, p. 363.
Radis jaune d'été, p. 363.
— — hâtif, p. 362.
— long scarlet (Radish). (Angl.) *V. Rave rose*, p. 366.
— long scarlet short top (Radish). (Angl.) *V. Rave rose à collet court*, p. 366
— Meerretig. (All.) *V. Raifort sauvage*, p. 368.
— Monat früher halbrother langer Holländischer (Rettig). (All.) *V. Rave blanche à collet violet*, p. 367.
— Monat früher runder weisser kurzkrautiger. (Rettig). (All.) *V. Radis blanc hâtif*, p. 362.
— Monat langer feiner rosenrother Englischer (Rettig). (All.) *V. Rave rose*, p. 366.
— Monat langer feiner violetter Englischer (Rettig). (All.) *V. Rave violette*, p. 366.
— Monat neuer länglisch-runder rosenrother. (Rettig). (All.) *V. Radis demi-long rose*, p. 360.
— Monat runder dunkelrother feiner (Rettig). (All.) *V. Radis rond violet*, p. 362.
— Monat runder feiner gelber kurz-krautiger (Rettig). (All.) *V. Radis jaune hâtif*, p. 362.
— Monat runder feiner rosenrother kurtzkrautiger (Rettig). (All.) *V. Radis rond rose*, p. 359.
— Monat runder feiner weisser kurtzkrautiger (Rettig). (All.) *V. Radis rond blanc*, p. 361.

Radis new London particular (Radish) (Angl.) *V. Rave rose à collet court*, p. 366.
— noir d'hiver long, p. 364.
— — d'hiver rond, p. 364.
— — hâtif, p. 363.
— olive shaped scarlet (Radish). (Angl.) *V. Radis demi-long rose*, p. 360.
— rond blanc, p. 361.
— — — hâtif, p. 362.
— — rose, p. 359.
— — — hâtif, p. 360.
— — rouge. *V. Radis rond violet*, p. 362.
— — violet, p. 362.
— — — hâtif, p. 362.
— rose d'hiver de Chine, p. 365.
— rosso lungo (Rafano). (Ital.) *V. Rave rose*, p. 366.
— roux. *V. Radis jaune d'été*, p. 363.
— saumoné. *V. Radis rond rose*, p. 359.
— sommer früher schwarzer runder (Rettig). (All.) *V. Radis noir hâtif*, p. 363.
— Sommer gelber Wiener-Mai (Rettig). (All.) *V. Radis jaune d'été*, p. 363.
— turnip red (Radish). (Angl.) *V. Radis rond rose*, p. 359.
— violet d'hiver, p. 364.
— — — de Chine, p. 365.
— white Naples. (Radish). (Angl.) *V. Rave blanche à collet vert*, p. 367.
— white turnip (Radish). (Angl.) *V. Radis blanc rond*, p. 361.
Radis Winter grosser lange schwarzer Erfurter (Rettig). (All.) *V. Radis noir d'hiver long*, p. 364.
— Winter schwarzrother langrunder (Rettig). (All.) *V. Radis noir d'hiver rond*, p. 364.
— Winter weisser langer (Rettig). (All.) *Radis blanc d'Augsbourg*, p. 365.
— Wood's frame (Radish). (Angl.) *V. Rave rose à collet court*, p. 366.
— yellow turnip (Radish). (Angl.) *V. Radis jaune d'été*, p. 363.
Radish. (Angl.) *V. Radis*, p. 359.
Rafano. (Ital.) *V. Radis*, p. 359.
Raifort d'hiver. *V. Radis noir d'hiver rond*, p. 364.
RAIFORT sauvage, p. 368.
RAIPONCE, p. 368.
Raisin de Loup. *V. Morelle commune*, p. 242.
Ramerino. (Ital.) *V. Romarin*, p. 371.
Rampion. (Angl.) *V. Raiponce*, p. 368.
Rampon. *V. Raiponce*, p. 368.
Raphanus sativus. *V. Radis*, p. 359.
Rapontica. (All.) *V. Enothère bisannuelle*, p. 126.
Raponzo. (Ital.) *V. Raiponce*, p. 368.
Rapunculo. (Port.) *V. Raiponce*, p. 368.
Rapunzel-Sellerie. (All.) *V. Enothère bisannuelle*, p. 126.
Rapunzy. (Ital. *V. Enothère bisannuelle*, p. 126.
Raqueta. (Esp.) *V. Roquette*, p. 372.
Rauke. (All.) *V. Roquette*, p. 372.
Raupenklee. (All.) *V. Chenille petite*, p. 52.
Ravanello. (Ital.) *V. Radis*, p. 359.

RAVE. *V. Radis*, p. 359.
— blanche à collet vert, p. 367.
— — — violet, p. 367.
— plate. *V. Navet*, p. 245.
— rose, p. 366.
— — à collet court, p. 366.
— — longue de Brest. *V. Navet rose du Palatinat*, p. 251.
— saumonée. *V. Rave rose*, p. 366.
— sauvage. *V. Raiponce*, p. 368.
— tortillée du Mans, p. 367.
— violette, p. 366.
— — hâtive, p. 367.
Régence. *V. Mâche d'Italie*, p. 220.
Réparée. *V. Betterave*, p. 20.
Repolho. (Port.) *V. Chou cabus*, p. 62.
Repollo. (Esp.) *V. Chou cabus*, p. 62.
Reponche. (Esp.) *V. Radis*, p. 359.
Reponché. (Esp.) *V. Raiponce*, p. 368.
Rettig. (All.) *V. Radis*, p. 359.
Rhabarber. (All.) *V. Rhubarbe*, p. 369.
Rheum australe. *V. Rhubarbe du Népaul*, p. 371.
Rheum Emoodi. *V. Rhubarbe du Népaul*, p. 371.
Rheum hybridum. *V. Rhubarbe hybride*, p. 369.
Rhubarb. (Angl.) *V. Rhubarbe*, p. 369.
RHUBARBE, p. 369.
— austriaco (Rabarbaro). (Ital.) *V. Rhubarbe hybride*, p. 369.
— bastard (Rhabarber). (All.) *V. Rhubarbe hybride*, p. 369.
— du Népaul, p. 371.
— hibrida (Ruibarbo). (Esp.) *V. Rhubarbe hybride*, p. 369.
Rhubarbe hybrid (Rhubarb). (Angl.) *V. Rhubarbe hybride*, p. 369.
— hybrida (Ruibarbo). (Port.) *V. Rhubarbe hybride*, p. 369.
— hybride, p. 369.
— ondulée d'Amérique, p. 370.
— queen Victoria. (Rhubarb). (Angl.) *V. Rhubarbe reine Victoria*, p. 370.
— reine Victoria, p. 370.
— rouge hâtive de Tobolsk, p. 370.
— Rinchâo. (Port.) *V. Roquette*, p. 372.
Rocambol. (Angl.) *V. Ail rocambole*, p. 2.
Rocambole. *V. Ail rocambole*, p. 2.
Roccambollen. (All.) *V. Ail rocambole*, p. 2.
Rocket. (Angl.) *V. Roquette*, p. 372.
Rohrenlauch. (All.) *V. Ciboule commune*, p. 94.
ROMARIN, p. 371.
Romaza. (Esp.) *V. Oseille épinard*, p. 279.
Ronbice. (Ital.) *V. Oseille épinard*, p. 279.
Romice. (Ital.) *V. Oseille épinard*, p. 279.
Romero. (Esp.) *V. Romarin*, p. 371.
ROQUETTE, p. 372.
Roquette. *V. Cresson de terre*, p. 122.
— cultivée. *V. Roquette*, p. 372.
— des jardins. *V. Roquette*, p. 372.
Rosemary. (Angl.) *V. Romarin*, p. 371.
Rosmarin. (All.) *V. Romarin*, p. 371.
Rosmarinus officinalis. *V. Romarin*, p. 371.
Rübchen-Rapunzell. (All.) *V. Raiponce*, p. 368.

Rübe (All.) *V. Navet*, p. 245.
Rucola. (Ital.) *V. Roquette*, p. 372.
Ruibarbo. (Esp.) *V. Rhubarbe*, p. 369.
Ruibarbo. (Port.) *V. Rhubarbe*, p. 369.
Rumex acetosa. *V. Oseille*, p. 275.
Rumex montana. *V. Oseille vierge*, p. 277.
Rumex nivalis. *V. Oseille des neiges*, p. 278.
Rumex patientia. *V. Oseille épinard*, p. 279.
Rumex scutatus. *V. Oseille rondé*, p. 278.
Runkelrübe. (All.) *V. Betterave*, p. 20.
Russebouc. *V. Moutarde blanche*, p. 242.
Rutabaga. (Angl.) *V. Chou rutabaga*, p. 88.
Rutabaga. (All.) *V. Chou navet blanc*, p. 87.
Sadrée. *V. Sarriette commune*, p. 373.
Sage. (Angl.) *V. Sauge officinale*, p. 374.
Sain-In. (Chin.) *V. Igname de la Chine*, p. 180.
Salade de blé. *V. Mâche commune*, p. 218.
— de chanoine. *V. Mâche commune*, p. 218.
— royale. *V. Mâche commune*, p. 218.
Salamoja. (Ital.) *V. Oseille*, p. 275.
Salbastrella. (Ital.) *V. Pimprenelle*, p. 296.
Salbei. (All.) *V. Sauge officinale*, p. 374.
Saleggiola. (Ital.) *V. Oseille*, p. 275.
Saligot. *V. Mâcre*, p. 220.
Salsat. (Port.) *V. Persil*, p. 287.
Sals fica. (Ital.) *V. Salsifis*, p. 372.
Salsifis. (Esp.) *V. Salsifis*, p. 372.
SALSIFIS, p. 372.
— blanc. *V. Salsifis*, p. 372.
— cultivé. *V. Salsifis*, p. 372.
— des jardins. *V. Salsifis*, p. 372.
— noir. *V. Scorsonère*, p. 375.
Salsifix. *V. Salsifis*, p. 372.
Salsify. (Angl.) *V. Salsifis*, p. 372.
Salvia. (Esp.) *V. Sauge officinale*, p. 374.
Salvia. (Ital.) *V. Sauge officinale*, p. 374.
Salvia officinalis. *V. Sauge officinale*, p. 374.
Sandia. (Esp.) *V. Melon d'eau*, p. 240.
Santé du corps (la). *V. Cresson de fontaine*, p. 122.
Santorregia. (Ital.) *V. Sarriette vivace*, p. 373.
SARRIETTE annuelle. *V. Sarriette commune*, p. 373.
— commune, p. 373.
— des jardins. *V. Sarriette commune*, p. 373.
— summer (Savory). (Angl.) *V. Sarriette commune*, p. 373.
— vivace, p 373.
— winter (Savory). (Angl.) *V. Sarriette vivace*, p. 373.
Sarron. *V. Ansérine bon Henri*, p. 7.
Satureia hortensis. *V. Sarriette commune*, p. 373.
Satureia montana. *V. Sarriette vivace*, p. 373.
Sauerampfer. (All.) *V. Oseille*, p. 275.
Saüerling. (All.) *V. Oseille*, p. 275.
SAUGE officinale, p. 374.
Savory. (Angl.) *V. Sarriette*, p. 373.
Savourée. *V. Sarriette commune*, p. 373.
Savoy cabbage. (Angl.) *V. Chou de Milan*, p. 70.

Saxifrage sauvage maritime. *V. Percepierre*, p. 286.
Scalogno. (Ital.) *V. Échalotte*, p. 124.
Scandix cerefolium. *V. Cerfeuil commun*, p. 49.
Scarcity. (Angl.) *V. Betterave*, p. 20.
Scariolle. *V. Chicorée scarolle*, p. 57.
Scarole. *V. Chicorée scarolle*, p. 57.
Schafmaülchen. (All.) *V. Mâche commune*, p. 218.
Schalotte. (All.) *V. Échalotte*, p. 124.
Schmirkelschnecke. (All.) *V. Limaçon*, p. 217.
Schwarzwurzel. (All.) *V. Scorsonère*, p. 375.
SCOLYME d'Espagne, p. 374.
Scolymus hispanicus. *V. Scolyme d'Espagne*, p. 374.
Scorpiurus muricata. *V. Chenille petite*, p. 52.
— subvillosa. *V. Chenille velue*, p. 53.
— sulcata. *V. Chenille rayée*, p. 53.
— vermiculata. *V. Chenille grosse*, p. 52.
Scorsonera hispanica. *V. Scorsonère*, p. 375.
SCORSONÈRE, p. 375.
— d'Espagne. *V. Scorsonère*, p. 375.
Scorzanera. (Ital.) *V. Scorsonère*, p. 375.
Scorzoner. (All.) *V. Scorsonère*, p. 375.
Scorzonera. (Angl.) *V. Scorsonère*, p. 375.
Scurvy grass. (Angl.) *V. Cochléaria officinal*, p. 97.
Seafennel. (Angl.) *V. Percepierre*, p. 286.
Sea-kale. (Angl.) *V. Crambé maritime*, p. 120.
See-kohl. (All.) *V. Crambé maritime*, p. 120.
Segurelha. (Port.) *V. Sarriette commune*, p. 373.
Seleri. (All.) *V. Céleri cultivé*, p. 45.
Sénevé. *V. Moutarde noire*, p. 243.
Sénevé noir. *V. Moutarde blanche*, p. 242.
Sergoncello. (Ital.) *V. Cresson alénois*, p. 120.
Serpentine. *V. Estragon*, p. 129.
Serron. *V. Ansérine bon Henri*, p. 7.
Shallot. (Angl.) *V. Échalotte*, p. 124.
Siliquastro. (Ital.) *V. Piment*, p. 290.
Sinapis alba. *V. Moutarde blanche*, p. 242.
Sinapis nigra. *V. Moutarde noire*, p. 243.
Sinapis Pekinensis. *V. Moutarde de Pékin*, p. 243.
Sisaro. (Ital.) *V. Chervis*, p. 53.
Sisymbrium. *V. Cresson de terre*, p. 122.
Sisymbrium nasturtium. *V. Cresson de fontaine*, p. 122.
Sium sisarum. *V. Chervis*, p. 53.
Skirret. (Angl.) *V. Chervis*, p. 53.
Smaller samphire. (Angl.) *V. Percepierre*, p. 286.
Snail. (Angl.) *V. Limaçon*, p. 217.
Solanum lycopersicum. *V. Tomate rouge grosse*, p. 377.
Solanum melongena. *V. Aubergine*, p. 15.
Solanum nigrum. *V. Morelle commune*, p. 242.
Slanum tuberosum. *V. Pomme de terre*, p. 330.
Soleil vivace. *V. Topinambour*, p. 379.

Solleciola. (Ital.) *V. Oseille*, p. 275.
Sorrel. (Angl.) *V. Oseille*, p. 275.
SOUCHET comestible, p. 375.
— sultan. *V. Souchet comestible*, p. 375.
— tubéreux. *V. Souchet comestible*, p. 375.
Souki blanc des Indes. *V. Courge à la moelle*, p. 105.
Souterraine. *V. Arachide*, p. 9
Spanischer Pfeffer. (All.) *V. Piment*, p. 290.
Spargel. (All) *V. Asperge*, p. 14.
Spilanthe. *V. Cresson de Para*, p. 123.
Spilanthe des potagers. *V. Cresson de Para*, p. 123.
Spilanthes fusca. *V. Cresson du Brésil*, p. 124.
Spilanthes oleracea. *V. Cresson de Para*, p. 123.
Spilanto. (Ital.) *V. Cresson de Para*. p. 123.
Spinace. (Ital.) *V. Épinard*, p. 127.
Spinacia oleracea. (Ital.) *V. Épinard*, p. 127.
Spinacio. (Ital.) *V. Épinard*, p. 127.
Spinage. (Angl.) *V. Épinard*, p. 127.
Spinat. (All.) *V. Épinard*, p. 127.
Squash. (Angl.) *V. Courge*, p. 105.
Stachelbeere Capische. (All.) *V. Alkekenge jaune douce*, p. 3.
Steinbrech. (All.) *V. Percepierre*, p. 283.
Strawberry. (Angl.) *V. Fraisier*, p. 136.
Sugar Corn. (Angl.) *V. Maïs sucré*, p. 223.
Surelle. *V. Oseille*, p. 275.
Surelle tubéreuse. *V. Oxalis crénelée*, p. 279.
Surette. *V. Oseille*, p. 275.
Swedish turnip. (Angl.) *V. Chou rutabaga*, p. 88.
Sweet Corn. (Angl.) *V. Maïs sucré*, p. 223.
Sweet Potato. (Angl.) *V. Patate douce*, p. 283.
Swiss Chard. (Angl.) *V. Poirée à carde blanche*, p. 299.
Tafelschwamm. (All.) *V. Champignon cultivé*, p. 51.
Tanaisie des jardins. *V. Menthe-coq*, p. 241.
Taperier des Provençaux. *V. Caprier*, p. 31.
Tare one flowered. (Angl.) *V. Lentille à une fleur*, p. 216.
— white. (Angl.) *V. Lentille du Canada*, p. 217.
Tarragon. (Angl.) *V. Estragon*, p. 129.
Tartaufe. *V. Pomme de terre*, p. 330.
Tartufle. *V. Pomme de terre*, p. 330.
Tartufoli. (Ital.) *V. Topinambour*, p. 379.
Terra crepalo. (Ital.) *V. Picridie cultivée*, p. 289.
— crepola. *V. Picridie cultivée*, p. 289.
Terre crépie. *V. Picridie cultivée*, p. 289.
— grêpie. *V. Picridie cultivée*, p. 289.
Tertifle. *V. Topinambour*, p. 379.
TETRAGONE cornue. *V. Tétragone étalée*, p. 376.
— étalée, p. 376.
Tetragonia expansa. *V. Tétragone étalée*, p. 376.

Tetrazonia espansa. (Ital.) *V. Tétragone étalée*, p. 376.
Thériaque des paysans. *V. Ail ordinaire*, p. 1.
THYM, p. 377.
— commun. *V. Thym*, p. 377.
Thyme. (Angl.) *V. Thym*, p. 377.
Thymian. (All.) *V. Thym*, p. 377.
Thymus vulgaris. *V. Thym*, p. 377.
TOMATE apple, p. 379.
— cerise, p. 379.
— jaune grosse, p. 378.
— large red (Love apple). (Angl.) *V. Tomate rouge grosse*, p. 377.
— petite jaune, p. 379.
— petite rouge. *V. Tomate rouge ronde*, p. 378.
— poire, 378.
— quarantillone. *V. Tomate rouge hâtive*, p. 378.
— rouge grosse, p. 377.
— rouge hâtive, p. 378.
— rouge ronde, p. 378.
Tomate. (Esp.) *V. Tomate rouge grosse*, p. 377.
Tomate. (Port.) *V. Tomate rouge grosse*, p. 377.
Tomilho. (Port.) *V. Thym*, p. 377.
Tomillo. (Esp.) *V. Thym*, p. 377.
Topinambor. (Port.) *V. Topinambour*, p. 379.
TOPINAMBOUR, p. 379.
Topinamboux. *V. Topinambour*, p. 379.
Tornep. *V. Navet*, p. 245.
Toute épice. *V. Nigelle aromatique*, p. 265.
Tragopogon porrifolium. *V. Salsifis*, p. 372.
Trapa natans. *V. Mâcre*, p. 220.
Trasi. *V. Souchet comestible*, p. 375.
Treciolo. (Ital.) *V. Concombre*, p. 97.
Tribule aquatique. *V. Mâcre*, p. 220.
Trigo di Indias. (Esp.) *V. Maïs*, p. 220.
Tropoeolum majus. *V. Capucine grande*, p. 31.
Tropoeolum minus. *V. Capucine petite*, p. 32.
Tropoeolum tuberosum. *V. Capucine tubéreuse*, p. 33.
Truffe d'eau. *V. Mâcre*, p. 220.
Trufelle. *V. Pomme de terre*, p. 330.
Turbanet. *V. Giraumon turban*, p. 113.
Türkischer Weizen. (All.) *V. Maïs*, p. 220.
Turneps. *V. Navet*, p. 245.
Turnip. *V. Navet*, p. 245.
Turnip. (Angl.) *V. Navet*, p. 245.
Turnip Swedish. (Angl.) *V. Chou rutabaga*, p. 88.
Ulluco (Chili). *V. Olluco*, p. 275.
Ullucus tuberosus. *V. Olluco*, p. 275.
Valeriana coronata. *V. Mâche d'Italie*, p. 220.
Valeriana locusta. *V. Mâche commune*, p. 218.
VALERIANE d'Alger, p. 380.
Veccia bianca. (Ital.) *V. Lentille du Canada*, p. 217.
— serena. (Ital.) *V. Lentille à une fleur*, p. 216.
Vegetable Oyster. (Angl.) *V. Salsifis*, p. 372.
Verdolaga. (Esp.) *V. Pourpier*, p. 356.
Veringeane. *V. Aubergine*, p. 15.

VERS, p. 380.
Vesce blanche. *V. Lentille du Canada*, p. 217.
Vicia sativa, var alba. *V. Lentille du Canada*, p. 217.
Viédase. *V. Aubergine*, p. 15.
Vinette. *V. Oseille*, p. 275.
Wassermelone. (All.) *V. Melon d'eau*, p. 240.
Wassernuss. (All.) *V. Mâcre*, p. 220.
Water-caltrops. (Angl.) *V. Mâcre*, p. 220.
Water-cress. (Angl.) *V. Cresson de fontaine*, p. 122.
Water-Melon. (Angl.) *V. Melon d'eau*, p. 240.
Welschkorn. (All.) *V. Maïs*, p. 220.
Welsh onion. (Angl.) *V. Ciboule*, p. 94.
Wiesenkresse. (All.) *V. Cresson des prés*, p. 123.
Winged-Pea. (Angl.) *V. Lotier cultivé*, p. 218.
Winter-cherry. (Angl.) *V. Alkékenge jaune douce*, p. 3.
Winter-cress. (Angl.) *V. Cresson de terre*, p. 122.
Winter-Endivien. (All.) *V. Chicorée endive*, p. 54.
Winterspinat. (All.) *V. Oseille épinard*, p. 279.
Wirsing. (All.) *V. Chou de Milan*, p. 70.
Zanahoria. (Esp.) *V. Carotte*, p. 35.
Zatta. (Ital.) *V. Melon cantaloup*, p. 232.
Zea Mays. *V. Maïs*, p. 220.
Zipolle. (All.) *V. Ciboule commune*, p. 94.
Zizzole terrestri. (Ital.) *V. Souchet comestible*, p. 375.
Zucca. (Ital.) *V. Courge*, p. 105.
Zuckerwurzel. (All.) *V. Chervis*, p. 53.
Zwiebel. (All.) *V. Ognon*, p. 266.

FIN DE LA TABLE ALPHABÉTIQUE.

RÉDUCTION

DES POIDS ET MESURES.

Pour faciliter aux Étrangers l'intelligence des indications de Poids et Mesures que nous avons employées, nous avons cru devoir indiquer leur Réduction en Poids et Mesures des principaux centres commerciaux. Nous avons emprunté ces renseignements au « *Traité pratique* de F.-C. Vibert. »

AMSTERDAM (HOLLANDE).

POIDS.	Le pond, unité de poids.	=	1 kilogramme.
	l'ons ou onee.	=	1 hectogramme.
	le lood.	=	1 décagramme.
	le wigtje.	=	1 gramme.
	le korrel.	=	1 décigramme.
CAPACITÉ.	Le mudde ou zak (*grains, etc.*).	=	1 hectolitre.
	le schepel.	=	1 décalitre.
	le kop.	=	1 litre.
	le maatje.	=	1 décilitre.
	le last. . . . . (30 *mudden*)	=	30 hectolitres.
LONGUEUR-LINÉAIRES.	L'el	=	1 mètre.
	le palm	=	1 décimètre.
	le duim.	=	1 centimètre.
	le streep.	=	1 millimètre.
	le roede	=	1 décamètre.
	le myl.	=	1 kilomètre.

BALE (SUISSE).

POIDS.	La livre, poids de commerce..	(16 *onces*)	= Kil.	0,5,00
	l'once.	(8 *gros*)	= »	0,0,31,35
	la livre ancienne.	(16 *onces*)	= »	0,4,89,50
CAPACITÉ.	Le sac *(grains)*.	(10 *quaterons*)	= Hect.	1,50
	le quarteron.	(10 *émines*)	= »	0,15
	le sac, mesure ancienne..	(8 *scheffels*)	= »	1,29
LONGUEUR.	L'aune..	(2 *braches*)	= Mèt.	1,20
	l'aune ancienne.		= »	1,17,80
	pied..	(10 *pouces*)	= »	0,30
	le pied ancien.		= »	0,29,80
	toise..	(6 *pieds*)	=	1,80
	la perche courante..	(10 *pieds*)	= »	3,00
	la lieue suisse..	(16,000 *pieds*)	= »	4800,00

BARCELONNE (ESPAGNE).

POIDS.	Le quintal (104 *livres*). . . .	(4 *arrobes*)	= Kil.	41,8,60
	l'arrobe.	(26 *livres*)	= »	10,4,65
	la livre.	(12 *onces*)	= »	0,4,02,5
	124 1/4 livres de Barcelonne..		= »	50,0
CAPACITÉ.	Le quartera..	(12 *cortanes*)	= Hect.	6,92,83
	la cortana	(4 *piccolins*)	= »	0,57,73,6
LONGUEUR.	La canna (*aune*)..	(8 *palmes*)	= Mèt.	0,53,25

BERLIN (PRUSSE).

POIDS.	La livre=16 onces=32 lots=128 drachmes.		= Kil.	0,4,67,7
	107 livres de Berlin		= »	50,0
	le centner (*quintal*).	(110 *livres*)	= »	51,4,47
	le quintal de l'*Association de douanes-allemande*.		= »	50,0
	la livre de douane		= »	0,5,00

CAPACITÉ.	Le wispel du commerce (*grains*). (25 *scheffels*)	=	Hect.	13,25
	le scheffel.	=	»	0,53
	le last d'exportation (3 *wispels à* 24 *scheffels ou* 72 *scheffels*	=	»	39,56
	le scheffel (*Association de douanes-allemande*.. . . . . (16 *metzen*)	=	»	0,54,943
	le metz..	=	»	0,03,45
LONGUEUR.	Le pied du Rhin.. . . . . (12 *pouces*)	=	»	0,31,3854
	le pouce.	=	»	0,02,61545
	le pied géométrique . . . (14, 4/10 *pouces*)	=	»	0,37,66248
	la brasse ou toise (*klafter*). . . . (6 *pieds*)	=	»	1,88,3124
	la perche. . . . . (2 *brasses*)	=	»	3,76,6248

BERNE (SUISSE).

POIDS.	La livre, poids de commerce. . . (16 *onces*)	=	Kil.	0,5
	l'once. . . . . (8 *gros*)	=	»	0,0,31,25
	la livre ancienne. . . . . (32 *loths*)	=	»	0,5,22,33
CAPACITÉ.	Le sac (*grains*) . . . . . (10 *quarterons*)	=	Hect.	1,50
	le quarteron.. . . . . (10 *émines*)	=	»	0,15
	le mult, ancienne mesure . . . (12 *mass*)	=	»	1,68
LONGUEUR.	L'aune. . . . . (2 *braches*)	=	Mèt.	1,20
	l'aune ancienne	=	»	0,54,33
	le pied. . . . . (10 *pouces*)	—	»	0,30
	le pied ancien.. . . . . (12 *pouces*)	=	»	0,29,325
	la toise.. . . . . (6 *pieds*)	=	»	1,80
	la perche courante. . . . . (10 *pieds*)	=	»	3,00
	la lieue suisse. . . . . (16,000 *pieds*)	=	»	4800,00

GÊNES (SARDAIGNE).

POIDS.	La livre, poids léger.	(12 *onces*)	= Kil.	0,3,16,96
	le quintal	(100 *livres*)	= »	31,6,96
	157, 3/4 livres, poids léger		= »	50,0
	le rottolo, poids léger	(18 *onces*)	= »	0,4,75,434
	le cantaro id.	(*se divise en 6 rubbi de 25 livres de 12 onces*. . .	(100 *rottoli*)	= » 47,5,43,4
	le rubbio.	(25 *liv. de 12 onc.*)	= »	7,9,34
	la livre, poids lourd	(12 *onces*)	= »	0,3,48,3
	le rottolo.	(18 *id.*)	= »	0,5,24,53.
	le cantaro.	(100 *rottoli*)	= »	52,2,45,3
CAPACITÉ.	La mine de mesure (*grains*). . .	(4 *quarts*)	= Hect.	1,20,68
	le quart	(12 *gombettes*)	= »	0,15,085
	le mondino (*sel*).	(8 *mines*)	= »	9,65,44
LONGUEUR.	Le palme.		= Mèt.	0,25
	la brasse (*braccia*).. . . .	(2 1/3 *palmes*)	= »	0,58,33
	la petite canne (*canna piccola*) .	(9 *palmes*)	= »	2,25
	la grande canne (*canna grosso*).	(12 *id.*)	= »	3,00
	la canne pour la douane.	(10 *id.*)	= »	2,50

LISBONNE (PORTUGAL).

POIDS.	Le quintal (4 *arrobes*)	(128 *livres*)	= Kil.	58,7,57
	l'arrobe.	(32 *id.*)	= »	14,6,9225
	la livre.	(2 *marcs* 16 *onces*)	= »	0,4,5904
	108 15/16 livres.		= »	50,0
	le marc (*or-argent*)=8 onces=64 ochavos= 192 scrup. = 4,608 grains..		= »	0,2,29,52
	le quilas (*karat*) (*diamants, etc.*) (151 *karats* = 1 *once, poids de Troy*		= »	0,0,00,2058
CAPACITÉ.	La moyo (*grains, sel*)	(15 *fanégas*)	= Hect.	8,10,51
	la fanéga.	(4 *alquières*)	= »	0,54,034
	l'alquière.		= »	0,13,5085

LONGUEUR.	Le grand pied.	(12 *grands pouces*) =	Mèt.	0,33,9048
	le petit pied.	(12 *petits pouces*) =	»	0,32,910
	le passo (*pas géométrique*).	(60 *petits pouces*) =	»	1,64,550
	le braça (*toise*)	(1 1/2 *passo*) =	»	2,46,825

LONDRES (ANGLETERRE).

POIDS.	La livre *avoir-du-poids*. . . .	(16 *onces*) =	Kil.	0,4,53,549
	l'once.	(16 *drachm.*) =	»	0,0,28,347
	100 livres.	=	»	45,3,54,9
	110, 1/4 livres *avoir-du-poids*	=	»	50,0
	le quintal (*cwt*). .	(4 *tods*) . .	(112 *livres*) =	»	50,7,97,5
	le tod.	(2 *stones*). .	(28 *id.*) =	»	12,6,99,5
	le stone.	(2 *cloves*). .	(14 *id.*) =	»	6,3,49,75
	le clove.	(7 *id.*) =	»	3,1,74,875
	le wey.	(6, 1/2 *tods*).	(182 *id.*) =	»	82,5,46
	le sac.	(2 *weys*). . .	(364 *id.*) =	»	165,0,92
	le last.	(12 *sacs*) .	(4368 *id.*) =	»	1981,1,04
	le pack.	(240 *id.*) =	»	108,8,52
	la tun (*tonne*). . .	(20 *quintaux cwt*). . . =	»	1015,9,50
	le firkin	(56 *livres*) =	»	25,3,89
CAPACITÉ.	Le gallon (*impérial stand. gall.*) (*march. séches*).	(2 *pottle*) =	Hect.	0,04,5419
	le pottle.	(2 *quarts*) =	»	0,02,27095
	le quart.	(2 *pintes*) =	»	0,01,135475
	la pinte.	(4 *gills*) =	»	0,00,5677375
	le quarter.	(64 *gallons*) =	»	2,90,6816
	le coom.	(32 *id.*) =	»	1,45,3408
	le bushel.	(8 *id.*) =	»	0,36,3352
	le sac.	(3 *bushels*) =	»	1,09,0056
	le chaldron	(36 *id.*) =	»	13,08,0672
	le toad.	(10 *quarters*) =	»	29,06,8160
	le wey ou tun	(5 *id.*) =	»	14,53,408
	le bushel de Winchester, ancienne mesure =	»	0,35,325

LONGUEUR.	Le yard. . . . (*aune*). . . . . (3 *pieds*)	=	Mèt.	0,91,428
	le pied. . . . . (*foot*) . . . . (12 *pouces*)	=	»	0,30,476
	le pouce. . . . (*inch*) . . . . (12 *lignes*)	=	»	0,02,53966
	le palme. . . . (*palm*). . . . (3 *pouces*)	=	»	0,07,619
	la main . . . . (*hand*). . . . (4 *id.*)	=	»	0,10,15863
	l'empan . . . . (*span*). . . . (9 *id.*)	=	»	0,22,857
	le pas . . . . . (*pace*) . . . . . (5 *pieds*)	=	»	1,52,380
	la toise. . . . . (*farthom*) . . . (6 *id.*)	=	»	1,82,866
	la perche. (*pearch, pòle ou rod.*) (16, 1/2 *id.*)	=	»	5,02,854
	le stade. (*furlong*) (40 *perches ou* 220 *yards*)	=	»	201,14,160

MADRID (ESPAGNE).

POIDS.	La livre de Castille, poids de comm. . (16 *onces*)	=	Kil.	0,4,60,09
	l'once	=	»	0,0,28,7556
	108, 3/4 livres de Castille.	=	»	50,0
	le quintal, poids léger (100 *livres*). (4 *arrobes*)	=	»	46,0,09
	l'arrobe. . . . . (25 *livres*)	=	»	11,5,022
	le quintal, poids lourd (150 *liv.*). (6 *arrobes*)	=	»	69,0,135
	l'arrobe . . . . . (25 *livres*)	=	»	11,5,022
	le marc (*or-argent*)=8 onces=64 ochavos= 128 adarmès=384 tominès=4,608 grains.	=	»	0,2,30,043
	l'once (*diamants et perles*) = 140 quitatès (*karats*).—Le karat=4 grains. . . l'once	=	»	0,0,28,7556
CAPACITÉ.	Le cahiz (*grains, marchandises sèches*) (12 *fanégas*).	=	Hect.	6,85,776
	le fanéga. . . . . (12 *almudes*)	=	»	0,57,148
	l'almude ou sélémine. . . . . (4 *quartillos*)	=	»	0,04,5124
LONGUEUR.	Le pied. . . . (*pié*). . . . . (12 *pouces*)	=	Mét.	0,28,265
	le pouce . . . (*pulgado*)	=	»	0,02,3554
	la toise. . . . (*estado*) . . . . . (6 *pieds*)	=	»	1,69,592
	le pas . . . . (*passo*). . . . . (5 *id.*)	=	»	1,41,325

NEW-YORK (ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE).

(*Voir* LONDRES, *mêmes Poids et Mesures.*)

RIO-DE-JANEIRO (CAPITALE DU BRÉSIL).

POIDS.	Le quintal (*4 arrobes*).	(128 *livres*)	= Kil. 58,8
	l'arrobe.	(32 *id.*)	= » 14,7
	la livre.	(16 *onces*)	= » 0,4,59,375
	108, 7/8 livres.		= » 50,0
CAPACITÉ.	L'alquière (*grains*).		= Hect. 0,40
LONGUEUR.	La varre (*aune*).		= Mèt. 1,02,57
	le covado.		= » 0,69,7675

ROME (ITALIE).

POIDS.	La livre, poids de commerce. .	(12 *onces de* 24 *deniers*).	— Kil. 0,3,39,07
	147, 1/2 livres romaines.		= » 50,0
	la décine.	(10 *livres*)	= » 3,3,90,7
CAPACITÉ.	Le rubbio (*grains*).	(4 *quarti*)	= Hect. 2,75
	le quarto.		= » 0,68,75
	le rubbio de froment pèse. . 217 kil.	} extraits divers.	
	Id. maïs » . . 244 »		
LONGUEUR.	Le pied romain		= » 0,29,7896
	le palme des architectes.		= » 0,22,2432

SAINT-PÉTERSBOURG (RUSSIE).

POIDS.	La livre = 32 *loths* = 96 *zolotnicks* ou 9,216 *grains*.	=	Kil.	0,4,09
	122, 1/4 livres.	=	»	50,0
	le poud. . . . . (40 *livres*)	=	»	16,3,60
	le berkowiez.. . . . . (10 *pouds*)	=	»	163,6
	le last (potasse, suifs, huile de chanvre, de lin, fer) . . . . . (120 *id.*)	=	»	1963,2
	le last (cire, résine, savon).. . (100 *id.*)	=	»	1636,0
	id. (lin, chanvre, fil de Russie, colle de poisson). . . . . (60 *id.*)	=	»	981,6
	id. (cuir de Russie dit préparé) (88 *id.*)	=	»	1439,6,80
	id. (peaux d'élan). . . . . (70 *id.*)	=	»	1145,2
CAPACITÉ.	Le tchetwert (*grains, graines*) (8 *tchetwerick*)	—	Hect.	2,09,9
	le tchetwerick.	—	»	0,26,237584
	le last. . . . . (10 *tchetwerts*)	—	»	33,58,4
LONGUEUR.	L'arshine (*aune*). . . . . (16 *werschocks*)	=	Mèt.	0,71,11066
	le pied anglais . . . . . (12 *pouces*)	=	»	0,30,476
	la sagène (*toise*). (7 *pieds ang. ou* 3 *arshines*)	=	»	2,13,332

SMYRNE (TURQUIE).

POIDS.	Le quintal (*cantaro*). . . . . (45 *oques*)	=	Kil.	54,7,40
	l'oque.	=	»	1,2,16,444
	41, 1/8 oques.	=	»	50,0
	le teffé de soie.	=	»	2,0,40
	le chéqui d'opium	=	»	0,7,40
	le chéqui de poil de chèvre	=	»	2,5,51
CAPACITÉ.	Le chilo (*grains, graines*)	=	Hect.	0,54,16
LONGUEUR.	Le pick (*aune*)..	=	Mèt.	0,68,554.

STOCKHOLM (SUÈDE).

POIDS.	La livre de Victuailles (*victua liepund*) (32 *lots*)	=	Kil.	0,4,25,12
	117, 5/8 livres..	=	»	50,0
	le lispund . . . . . (20 *livres*)	=	»	8,5,02,40
	le schippund.. .(20 *lispunds* ou 400 *livres*)	=	»	170,0,48
	le last de chanvre, de lin, de suif ou de houblon . . . . . (8 *schipp*)	=	»	1,360,3,84
	la livre Jernwigt (*poids de fer*)	=	»	0,3,40,08
	le marc, poids des mines	=	»	0,3,75,826
	le marc, poids provincial.	=	»	0,3,57,952
	le marc (*or-argent*)=16 lots=64 quintins ou 4384 as de Suède	=	»	0,2,10,642
CAPACITÉ.	Le tonneau (*tunna*) (*céréales*). .(2 *spann*)	=	Hect.	1,46,50
	le spann. . . . . (4 *fjerd.*)	=	»	0,73,25
	le fjerdingar . . . . . (4 *kappar*)	=	»	0,18,3125
	le kappar.	=	»	0,04,578125
	le kann.. . . . . (2 *stoop*)	=	»	0,02,61842
	le stoop.. . . . . (4 *quartiers*)	=	»	0,01,30921
	le tonneau de sel.	=	»	1,55,679
	le tonneau pour la farine . . . . (48 *kann*)	=	»	1,25,685
	le tonneau de goudron ou de poix. .(1 *stoop de moins*).	=	»	1,24,376
LONGUEUR.	Le pied. . . . . (12 *pouces*)	=	»	0,29,685
	le pouce.. . . . . (10 *lignes*)	=	»	0,02,47375
	la toise (*famn*).. . . . . (6 *pieds*)	=	»	1,78,110
	la perche.. . . . . .(16 *toises*)	=	»	28,49,760

VIENNE (AUTRICHE).

POIDS.	la livre, poids de com.=16 onces=32 loths=128 quent..	=	Kil.	0,5,60
	100 livres..	=	»	56,0
	89, 3/8 livres.	=	»	50,0
	le stein . . . . . .(20 *livres*)	=	»	11,2
	la saum. . . . . .(275 *id.*)	=	»	154,0

RÉDUCTION DES POIDS ET MESURES.

CAPACITÉ.	Le metz.	=	Hect.	0,61,5
	le muth. . . . . (30 *metzen*)	=	»	18,45
LONGUEUR.	l'aune (*ell*).	=	Mèt.	0,77,90
	le pied. . . . . (12 *pouces*)	=	»	0,31,60

PARIS. — Imp. FÉLIX MALTESTE et Cie, rue des Deux-Portes-Saint-Sauveur, --

LIBRARY OF CONGRESS
00009287206